La UEB Productora Y Distribuidora De Alimentos de Moa informa a la población que a partir de hoy, se empezará a utilizar la harina de maíz al 15% en el proceso productivo del pan de la canasta básica, aprobado por el Instituto Nacional de la Industria Alimentarias e indicado por el Ministerio del MINAL a las Empresas Provinciales Productoras de Alimentos para su cumplimiento debido a bajas cobertura harina de trigo en el Territorio Nacional.

Esto puede producir aspectos negativos en el producto, tales como: poco volumen debido a que no contiene gloten,alto volumen PH ,olores y sabor característico de la harina de maíz, miga (masa) crujiente, las superficies corrugadas y granulosas con ampollas.

Aclarar que esto no daña por ningún concepto la salud.

Phoca PDF

Fuente: Neuris Lamot Gaínza - Jefe UEB Moa