

LA MELAZA ES UN SUBPRODUCTO DEL REFINAMIENTO Y PROCESAMIENTO DE EL AZÚCAR.

La melaza es la miel gruesa y marrón oscura que quizas compres en la tienda. Se encuentra naturalmente en la remolacha azucarera y en las plantas de caña de azúcar. Durante el proceso de



La melaza no es igual de dulce que el azúcar pero se usa en muchas recetas por su sabor rico y viscoso. La melaza de remolacha azucarer y la melaza de azúcar de caña tienen diferentes sabores y consistencias. Sus usos no son intercambiables. La melaza de azúcar de caña se usa principalmente para endulzar y darle sabor a la comida. La melaza de remolacha no es tan dulce y se usa principalmente para alimentar a animales y otros usos industriales.

El azúcar es un ingrediente mínimamente procesado. Simplemente se retira de la planta, se lava, se cristaliza, se gira y se seca. El paso de girar es cuando la melaza se separa de los cristales de azúcar.

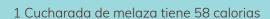








La melaza viene en una variedad de niveles de dulzura desde el sabor dulce y moderado de la melaza de confitería hasta el sabor fuerte de la melaza negra.







La melaza de caña de azúcar ha sido utilizada desde muy temprano como 500 A.E.C. en India

Hasta la década de 1880, la melaza era el endulzante mas popular en los Estados Unidos





La melaza de caña de azúcar es lo que le da el color marrón a la azúcar morena

Cada tallo de azúcar produce 6 cucharaditas de melaza





La remolacha azucarera contiene 3.7% de melaza

La melaza adiciona una amplia variedad de sabores desde el caramelo hasta el regaliz





Usos Alimenticios de la Melaza

- Ingrediente clave en la destilación de ror
- Pan de centeno oscuro o otro pan integra
- Galletas y pastele
- Pan de jengibr
- Salsas de barbaco
- Estilos de cervezas nearas (como stout y porter
- Vinagreta casero
- Procesamiento de la carne seca
- Producción de levaduro



Usos Industriales de la Melaza

- Ingrediente en la alimentación de animales
- Fuente de fermentation en la producción de etanol and otros quimicos
- Producción industrial de vinagre y ácido cítrico
- Mezclada con sal para descongelar las calles
- Añadida a la tierra para producir la actividad microbiana
- Componente secundario de mortero para ladrillo



El azúcar verdadera viene de remolacha azucarera y plantas de caña de azúcar.



