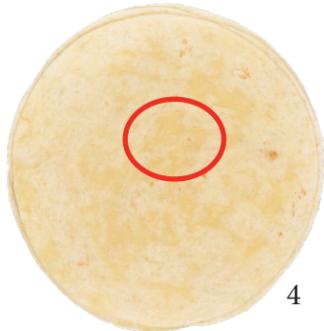


# Glosario de Tortillas

## Ingredientes y términos de procesamiento

Reductores de masa	Estos ingredientes mejoran la maquinabilidad de la masa, reducen el tiempo de mezcla y aumentan la extensibilidad. Los más comunes son L-Cistina, metabisulfito de sodio, enzimas, etc.
Tiempo de permanencia	Tiempo de prensado de la bola de masa entre las dos placas calientes del horno de tortillas.
Tiempo de reposo	Tiempo que se deja reposar la masa en la amasadora antes de darle forma de bolas de masa.
BPM	Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son las normas que sigue una empresa para producir un producto consistente y seguro.
Tiempo de fermentación	Una vez que la masa se ha mezclado y se ha amasado en bolas, el tiempo que se deja reposar en una habitación caliente o en una cámara de fermentación antes de hornearla para que suba o en una cámara de fermentación antes de hornear, para que la masa suba.

## Términos de calidad de la masa y la tortilla

Masa dura	Masa de tortilla con poca maquinabilidad, difícil de prensar.	
Masa pegajosa	Capacidad de la masa de pegarse a la superficie de cualquier superficie con la que entra en contacto. Esto no es deseable en las tortillas y puede ser medido como extensibilidad de la masa usando un Mixolab o un analizador de perfil de textura.	 1
Flexibilidad / Plegabilidad	La capacidad de doblar una tortilla sin que se produzcan grietas o desgarros. (1)	 2
Enrollabilidad	También llamada extensibilidad, es la capacidad de doblar/enrollar y estirar una tortilla sin que se produzcan grietas o desgarros. (2)	 3
Punto de tostado	Manchas de color marrón a marrón oscuro en la superficie de una tortilla. Se pueden encontrar tanto en la parte superior e inferior de la tortilla. Son deseables para algunos fabricantes y para otros no. (3)	 4
Tortilla traslúcida	Mancha de aspecto crudo en un producto horneado enfriado o la incapacidad de impedir el paso de la luz a través de la tortilla. (4)	 5
Tortilla con moho	Una tortilla que tiene moho.	
Tortilla sin sabor	La tortilla tiene un sabor extraño.	
Envejecimiento	Generalmente asociado a los productos de panadería, el producto se vuelve duro y quebradizo durante el almacenamiento, lo que hace que se descarte.	 6
Descarapelado	Cuando una capa de la tortilla comienza a separarse de la otra provocando un desgarro en la tortilla. (5)	 7
Almohadillado	Hinchazón de la tortilla debido a la producción de vapor y gas por las acciones de horneado y fermentación. La capa superior se separa de la inferior durante el horneado haciendo que parezca una "almohada" en lugar de una tortilla plana cuando sale del del horno. El almohadillado hace que se pele y se pegue. (6)	 8
Pegado	Dos o más tortillas apiladas que no se separan sin provocar un desgarro en la tortilla. (7)	 9
Zippering	Dos tortillas apiladas que al separarse producen un sonido "ziss", indicando que pronto se pegará.	 10
Tortilla seca / quebradiza	Cuando la tortilla no tiene suficiente humedad o está demasiado cocida o tiene poca manteca o emulsificantes, lo que hace que se reseque y se rompa fácilmente. Esto se ve más a menudo en los bordes de la tortilla cocida donde las piezas se rompen fácilmente.	
Bordes rugosos / rotos	Los bordes de la tortilla están rotos o agrietados, generalmente debido a la sequedad. (8)	
Encaje / Rizado	El rizado es cuando los bordes de la tortilla se curvan en lugar de estar planos. El encaje es cuando los bordes de las tortillas parecen tener un patrón de encaje en lugar de los bordes redondeados que esperamos ver. (9)	
Tortillas sin forma	Las tortillas no son uniformes o tienen bordes irregulares. Cuando el agua está demasiado fría o la masa está poco hidratada, las tortillas tienden a tener forma ovalada. Cuando la masa está sobrehidratada o el agua está demasiado caliente, tienden a tener formas irregulares. (10)	