



La tecnología NutriBrix es utilizada en la purificación del salvado de trigo y recuperación de la harina de aleurona contenida en el salvado para obtener harinas enriquecidas con un alto contenido nutricional.

Aumente el rendimiento del porcentaje de extracción de harina en su molino hasta en un 1%

RECUPERACIÓN DE ALEURONA DEL SALVADO

La cáscara de trigo o salvado, es el subproducto del proceso de extracción de harina de trigo. Este es vendido para la producción en el salvado donde se encuentra el mayor valor nutricional del trigo.

BENEFICIOS DE LA ALEURONA

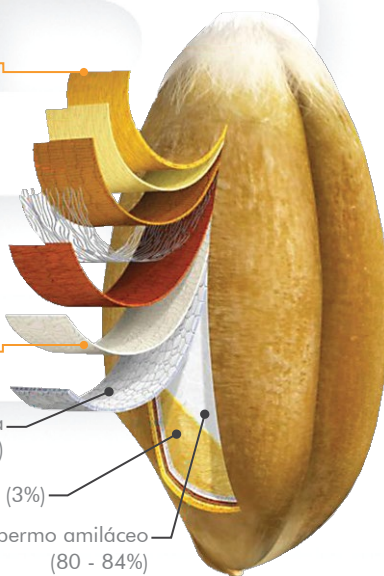
La tecnología NutriBrix logra recuperar la capa de Aleurona adherida al salvado de manera eficiente, logrando aportar un mayor valor nutricional a la extracción de forma natural.

- Fibra dietética soluble e insoluble
- Antioxidantes (Ácidos fenólicos)
- Vitaminas E - B
- Minerales
- Ácido fítico
- Enzimas
- alquilesorcinol

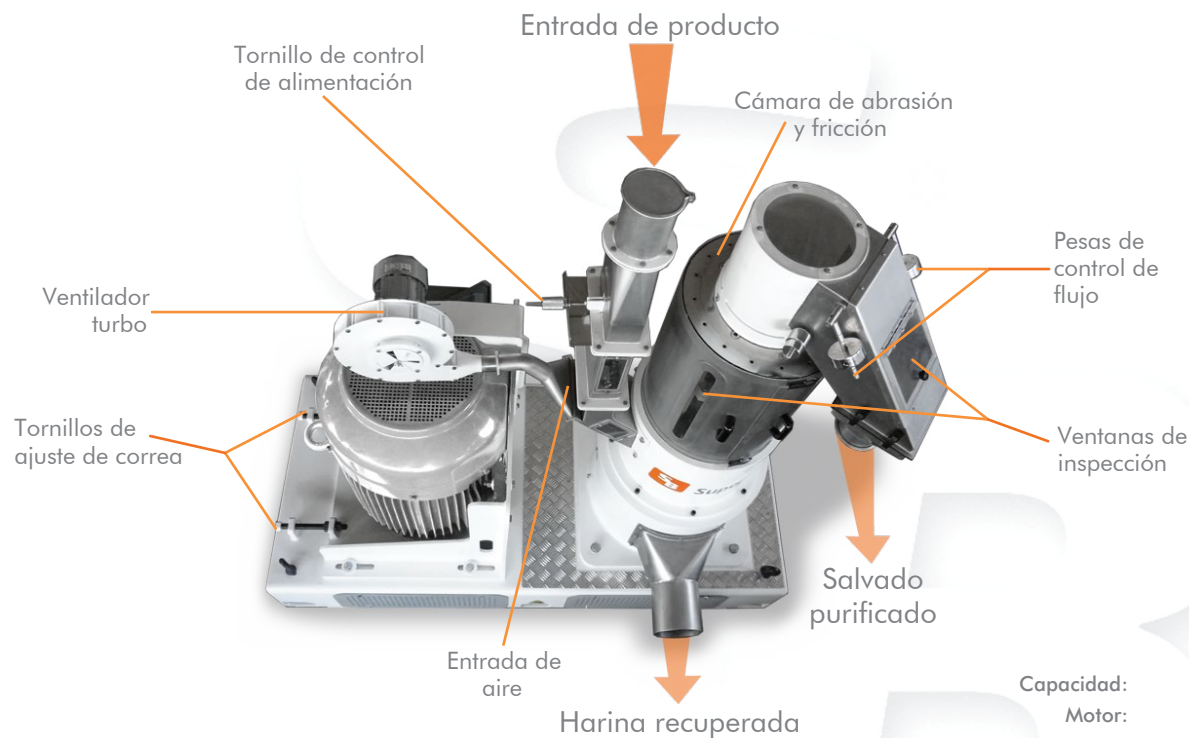
Capa de aleurona
(7 - 9%)

Germen (3%)

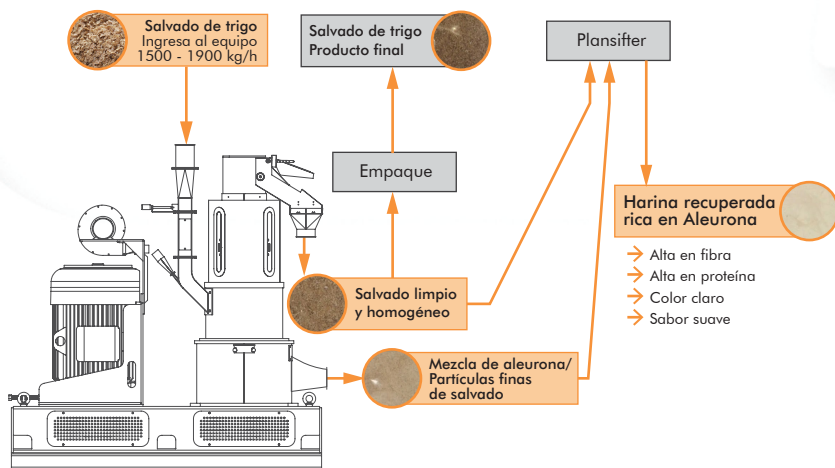
Endospermo amiláceo
(80 - 84%)



La combinación de procesos de **abrasión y fricción** logra un mejor desempeño en comparación con la acción de impacto de los equipos tradicionales de recuperación de harina del salvado.



INCREMENTA EL RENDIMIENTO TOTAL DE MOLIENDA



La harina recuperada aumenta el valor nutricional manteniendo las propiedades organolépticas de la harina.

la harina enriquecida con aleurona puede utilizarse como una harina especializada de gran valor para productos especiales o mezclarse con la harina principal aumentando así el rendimiento total de molienda.

ACORTA EL FLUJO DE MOLIENDA

- Menos equipos
- Menor espacio
- Menor consumo de energía

