

¡Horchata fresca!



Descargar imagen

La horchata de chufa es mucho más que un refresco de verano, es un emblema cultural profundamente ligado a municipios productores como Alboraya, en la Huerta valenciana. Sin embargo, esta bebida refrescante es un producto biológicamente muy sensible y fácilmente alterable debido a la alta carga microbiana que contienen las chufas en su estado natural. Por ello, para garantizar que la bebida conserve sus propiedades en un plazo óptimo, la producción moderna, tanto artesanal como industrial, se rige por estrictas normativas higiénico-sanitarias. Como ordena la legislación sectorial, toda la maquinaria y el instrumental empleados en su obrador deben ser obligatoriamente de acero inoxidable.

La implantación de este material supuso la desaparición definitiva de los útiles de madera tradicionales y los antiguos métodos de fortuna. El motivo técnico es evidente, la elaboración de la horchata exige trabajar constantemente con agua y altas concentraciones de azúcares, un entorno idóneo para la aparición de corrosión localizada o la proliferación de residuos si se emplean superficies porosas. El acero inoxidable no solo resiste esta degradación de manera impecable, sino que ofrece una superficie lisa y neutra que facilita una higienización profunda y rápida, asegurando que las propiedades nutricionales y organolépticas de la chufa permanezcan completamente intactas.

A lo largo del proceso de producción actual, el acero inoxidable conforma el esqueleto de toda la línea de procesado técnico:

- **Lavado y desinfección:** Tras el proceso de selección y remojo o arremullado, las chufas pasan a lavadoras industriales de cuba horizontal con tambor giratorio o de cuba vertical. Dotadas de aspas internas que promueven la frotación y limpieza del tubérculo, estas estaciones emplean agua, salmueras y soluciones cloradas. El inoxidable resiste la agresividad química de estos desinfectantes sin presentar deterioro.
- **Molturado y batido:** Lejos de los antiguos morteros o rodillos manuales, hoy se emplean modernos molinos de crucetas fabricados en acero inoxidable que trituran el tubérculo incorporando un caudal uniforme de agua. La masa resultante pasa a una batidora, un recipiente cilíndrico de inoxidable con agitadores centrales de movimiento lento, donde se mezclan adecuadamente los almidones y las grasas.
- **Prensado y filtrado:** Mediante prensas continuas de husillo o dispositivos de tamizado forzado se separa el residuo o pulpa del extracto líquido. A continuación, los antiguos cedazos manuales dan paso a una malla de tela inoxidable de luz milimétrica que tamiza la horchata de forma continua. Esto elimina la pulpa más fina y evita cualquier manipulación externa, garantizando un filtrado limpio e higiénico.
- **Incorporación de azúcar y refrigeración:** Tras añadir el azúcar de manera mecánica o manual dentro de depósitos específicos, una bomba de trasiego impulsa la horchata hacia los tanques de enfriamiento. Fabricados íntegramente en acero inoxidable, estos depósitos mantienen la bebida a una temperatura crítica de entre 0 y 5 °C, deteniendo la proliferación bacteriana antes de su servicio definitivo o de su paso a los tanques de granizado.

La transición histórica desde el lavado tradicional en las acequias de la huerta hasta los modernos circuitos cerrados de inoxidable demuestra cómo la metalurgia avanzada se pone al servicio de la salud pública. El acero inoxidable actúa como el guardián de la calidad en el gremio horchatero, permitiendo que la tradición conviva en perfecta armonía con los máximos estándares de seguridad y durabilidad técnica.

