

Tortilla española



La tortilla de patata consta de unos ingredientes básicos: patata, huevo y aceite. Con esta base, podemos añadir un sin fin de productos tales como cebolla, pimientos, atún, champiñones, etc... para elaborar nuestra “tortilla española”.

Teniendo en cuenta el tiempo del que disponemos y el proceso laborioso que requiere cocinar una tortilla, existen procesos industriales que nos permiten seguir disfrutando del sabor de una buena tortilla de patata.

En este proceso, el acero inoxidable desempeña un papel crucial:

1. Incorporar los ingredientes: en las instalaciones industriales, se utilizan grandes recipientes fabricados con acero inoxidable para homogeneizar los componentes de la tortilla, como las patatas, los huevos, la cebolla y la sal. Al utilizar inoxidable, son fáciles de limpiar y resistentes a la corrosión, lo que garantiza la higiene y la seguridad alimentaria durante el proceso de preparación.
2. Cocción: las sartenes utilizadas para cocinar las tortillas de patata en grandes cantidades, suelen estar hechas de acero inoxidable. Este material distribuye uniformemente el calor y es resistente a la corrosión, permitiendo una cocción eficiente y consistente de las tortillas sin comprometer la calidad del producto final.
3. Almacenamiento y transporte: una vez preparadas, las tortillas de patata se pueden almacenar temporalmente en contenedores y bandejas de acero inoxidable antes de ser empaquetadas y distribuidas. Estos contenedores son resistentes, asegurando el producto durante el almacenamiento y el transporte.
4. Limpieza: después de cada ciclo de producción, todos los equipos y utensilios utilizados en la fabricación de tortillas de patata deben limpiarse y desinfectarse adecuadamente para garantizar la seguridad alimentaria. El acero inoxidable es fácil de limpiar por su superficie compacta y la ausencia de porosidad que ofrece en sus diferentes acabados.

Los tipos de acero inoxidable más utilizados en la industria alimentaria son el AISI 304 y el AISI 316.

- El AISI 304 es un acero inoxidable austenítico [</sites/cedinox/es/acero-inoxidable/tipos-de-acero-inoxidable/acero-inoxidable-austenitico/>] que contiene cromo y níquel, lo que le confiere una excelente resistencia a la corrosión en ambientes alimentarios. Es ampliamente utilizado en equipos de procesamiento de alimentos, recipientes de almacenamiento y utensilios de cocina debido a su durabilidad y facilidad de limpieza.
- El AISI 316 también es austenítico con adiciones de molibdeno, que mejora su resistencia a la corrosión en ambientes más agresivos. Este grado es especialmente adecuado para aplicaciones que requieren una mayor resistencia a la corrosión, como equipos utilizados en la preparación de alimentos salados o en ambientes con altos niveles de cloruros.

El acero inoxidable, por su durabilidad, resistencia a la corrosión y facilidad de limpieza se convierte en el material ideal para equipos y utensilios utilizados en la manipulación, cocción, almacenamiento y limpieza de este popular plato español en entornos industriales.

Compartimos contigo un reportaje de un proceso de producción de tortilla [/export/sites/cedinox/.galleries/aplicaciones-industria-alimentaria-pdf/Produccion-tortilla_omelette-production.pdf].

cedinox

Asociación, Investigación y
Desarrollo del Acero Inoxidable