

Descripción del Proceso Industrial de Harina de Mandioca

Recepción y pesado

Al llegar la papa de las áreas de cultivo, éstas deben ser pesadas en una balanza de plataforma.

Almacenamiento

El almacén de materias primas debe estar dividido en secciones para separar los envíos.

Transporte y selección

Las mandiocas son llevadas mediante fajas transportadoras del lugar de almacenamiento hacia el lavador. La selección se realiza visualmente a lo largo de la faja transportadora, eliminando las papas que no sean aptas.

Lavado y Pelado

En la lavadora-peladora, las mandiocas son perfectamente lavadas y peladas con ayuda del agua; la cáscara es pelada por abrasión. La mandioca limpia y pelada pasa al molino.

Molienda

La mandioca es llevada por una faja transportadora al picador y de ahí al molino super rasp, donde son ralladas hasta convertirlas en una pasta fina (crema).



Desaguado

La harina es llevada a las centrifugas hasta obtener una humedad de 38% y luego mediante un transportador al secador instantáneo Flash Dryer.

Secado

La harina húmeda es secada mediante una corriente de aire caliente por el proceso "Flash" instantáneo.



Tamizado

La harina se tamiza en una floreadora para refinarla.

Ensamado y Pesado

El tamizador cuenta con un dosificador a través del cual se envasa el almidón en bolsas de polipropileno, luego es pesado.

Almacenamiento

La harina obtenida se debe guardar en un lugar seco y fresco.