



# ARTIGOS TÉCNICOS

Esta publicação é parte do "Projeto de desenvolvimento do setor de Panificação e Confeitaria com atuação na Qualidade, Produtividade e Sustentabilidade"

## 14 – A redução do sódio na fabricação do pão francês

Atualmente, o consumo diário aproximado de sal no Brasil é 12 gramas por pessoa, enquanto o recomendado pela Organização Mundial de Saúde (OMS) é de apenas 5 gramas de sal por dia (1 colher de chá), correspondente a 2000mg de sódio. Em complemento, um estudo feito pelo Ministério da Saúde mostra que o brasileiro tem uma percepção equivocada sobre a quantidade correta de sal a ser consumida diariamente, pois acredita que utiliza menos sal do que realmente chega às mesas. Para combater este mau hábito, no final de 2011, o Ministério da Saúde aprovou um acordo com a Associação das Indústrias da Alimentação (Abia) para a redução de sódio em determinados produtos. A previsão desta parceria estima que até 2020 mais de 28 mil toneladas de sódio estejam fora das prateleiras.

Dentre os alimentos prioritários para redução de sódio, o pão francês foi um dos escolhidos para monitoramento. A escolha teve como base o fato de ser um alimento tradicionalmente consumido pela população brasileira, principalmente em refeições como o café da manhã e o lanche da tarde. Para o pão francês foi estabelecida a proposta de que a adição de sal ao produto seja progressivamente reduzida de 2% para 1,8% até o final de 2014, o que vem a representar redu-

ção de 10% na quantidade de sódio do produto. Assim, uma unidade de pão francês (50g) que em 2011 tinha em média 320mg de sódio, terá 289mg até o final de 2014 de acordo com as estimativas das entidades.

Apesar da adoção da prática ser voluntária por parte das empresas, atualmente, percebe-se que a realização do sódio na receita do pão francês gerou outros reflexos no mercado e tem se revelado também uma grande possibilidade de



# ARTIGOS TÉCNICOS

Esta publicação é parte do “Projeto de desenvolvimento do setor de Panificação e Confeitaria com atuação na Qualidade, Produtividade e Sustentabilidade “

negócio. A população tem procurado por opções que ofereçam benefícios para a sua saúde. As opções de produtos com redução de ingredientes como carboidratos, sódio, açúcar ou gordura cresceram 48% nos últimos anos, passando de US\$ 4,9 bilhões em 2009 para US\$ 7,2 bilhões em 2014, conforme estudo do Euromonitor. Uma pesquisa realizada pela Mintel também revela que 30% dos brasileiros que consomem produtos saudáveis gostaria de ver uma maior variedade desses produtos disponíveis.

Ciente de todo este contexto, algumas panifi-

cadoras atualizadas das tendências e desejos do consumidor apresentam essa qualidade de seus produtos como um diferencial. Através de campanhas de marketing dentro dos pontos de venda elas oferecem esta nova qualidade a um produto típico, conseguem atrair novos clientes e aumentar o seu consumo. Esta estratégia competitiva mostra uma possibilidade estratégica pouco aproveitada por grande parcela do setor e mostra são necessários grandes custos para perceber as necessidades do consumidor e oferecer soluções ideais seguindo as principais tendências atuais.

## Pontos de atenção:

É importante conhecer profundamente o pão francês: ingredientes, etapas de fabricação, planejamento da produção e tudo o que impacta sua qualidade. Não só o padeiro, mas o empresário também precisa estar familiarizado com o produto, que é o carro-chefe das vendas. Esse conhecimento permite melhorias progressivas na fabricação do pão tipo francês, que levam a uma diferenciação da empresa frente à concorrência.

Para conhecer as características dos produtos a serem utilizados no preparo do pão francês é fundamental efetuar a leitura dos rótulos dos alimentos, a fim de se obter informações sobre a lista de ingredientes, composição nutricional, data de validade, temperatura máxima permitida para sua conservação e instruções de uso (quando aplicáveis), dentre outras.

Ao se observar a composição nutricional dos ingredientes e a contribuição de cada um na composição final do pão francês é possível constatar que o sal é o ingrediente que mais contribui para o teor de sódio do alimento.

A pesagem de ingredientes permite seguir, criteriosamente, a receita. É também uma etapa crítica do processo, pois se realizada de forma incorreta, pode comprometer a qualidade do produto final e, até mesmo, acarretar danos à saúde do consumidor.

Não é recomendada a utilização de utensílios como xícaras, copos, colheres e similares, mesmo que padronizados, para a medição dos ingredientes, pois além de não fornecerem uma medida precisa, pode haver variação das quantidades utilizadas, em função de fatores como a temperatura e a umidade do ambiente.

É comum o erro de cálculo na massa a ser produzida, e muitas vezes o profissional se vê com uma sobra grande de massa ao fim do dia. Para não desperdiçá-la, ele a devolve para a masseira a fim de reaproveitá-la, compondo uma nova receita. Mas muitas vezes essa sobra é utilizada de forma indevida, já que nela são misturados ingredientes sem serem previamente pesados. O resultado é uma massa com problemas.

# ARTIGOS TÉCNICOS

Esta publicação é parte do “Projeto de desenvolvimento do setor de Panificação e Confeitaria com atuação na Qualidade, Produtividade e Sustentabilidade “

Entretanto, há uma maneira de aproveitar a sobra de forma adequada, fazendo-se a reconstrução da massa. Através desse método, o profissional calcula a quantidade de ingredientes necessária a uma nova massa, feita a partir da sobra de outra. Assim, evita-se o “olhômetro” e a qualidade dos produtos fica garantida.

Na reconstrução de massas, alguns produtos precisam ser repostos: a farinha, o fermento, o açúcar e o aditivo. Para isso, é preciso calcular a base da farinha integrante do processo de reconstrução. Ou seja, aquela contida na massa reutilizada, mais a adicional para reconstrução.

A farinha representa, aproximadamente, 60% (ou sua base para cálculo) sobre o peso da massa tradicional. No caso de não se saber a quantidade de farinha usada no pão que passou, pesa-se o mesmo, multiplica-se por 60 e divide-se por 100.

Exemplo:

O pão passado nas assadeiras pesa 100 quilos.

$$\frac{100.000g \times 60}{100} = 60.000g$$

Para o processo de reconstrução, deve-se usar 10% de farinha sobre a farinha contida na massa passada e mais os ingredientes relativos a esses 10% de farinha, excetuando-se o açúcar, o fermento e o aditivo, que, tendo sofrido transformação durante a fermentação, deverão ser calculados sobre o total da farinha.

Assim, teremos:

Massa passada = 100.000g x 60% = 60.000g de farinha

Farinha para reconstrução = 10% x 60.000g = 6.000g de farinha

Deste modo, sobre a massa passada, deverão ser adicionadas as seguintes quantidades:

Insumo	%	kg
Farinha		6.000g
Água	60%	3.600g
Sal	2%	120g
Gordura	1%	60g

E sobre o total da farinha (60.000g da massa passada + 6.000g da farinha adicional da reconstrução), deve-se calcular:

Insumo	%	kg
Farinha total		66.000g
Fermento biológico	2%	1.320g
Açúcar	1%	660g
Reforçador	0,5%	330g

Feito isso, a massa deve ser bem misturada, até ter uma textura lisa e homogênea. Depois, basta levá-la para a mesa, cortá-la, fazer as bolas e deixar descansar por 20 minutos. Em seguida, modelar e deixar crescer até o ponto de ser forneada.