



ARTIGOS TÉCNICOS

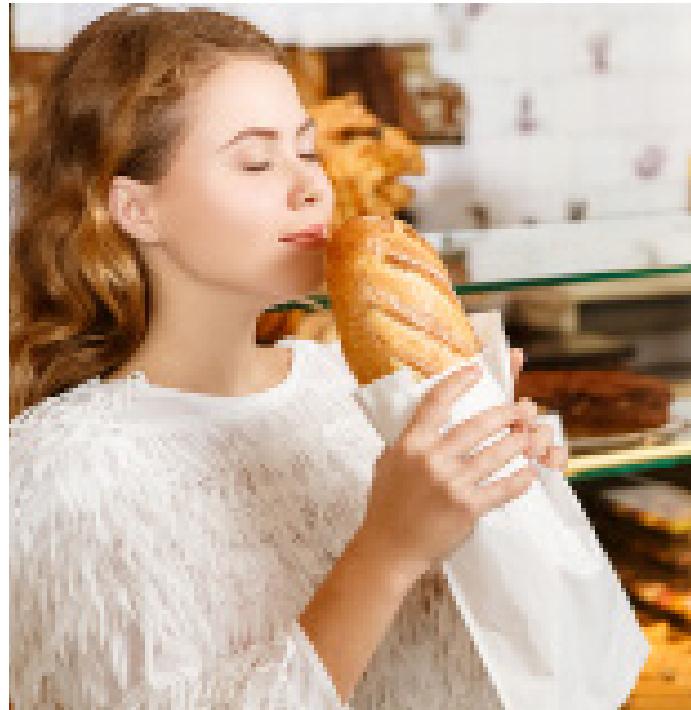
Esta publicação é parte do “Projeto de desenvolvimento do setor de Panificação e Confeitearia com atuação na Qualidade, Produtividade e Sustentabilidade”

22- Controle de qualidade do pão tipo francês

O pão francês é um produto consumido em larga escala por todo o país, uma referência na alimentação brasileira. O produto é sinônimo de padaria, um está completamente relacionado ao outro. Por ser tão popular e culturalmente disseminado, muitas vezes sua fabricação é relegada ao segundo plano. E essa falta de atenção tem um impacto brutal na sua qualidade final nas vitrines.

Há várias empresas que realizam sua produção sem qualquer planejamento ou procedimento definido. O padeiro segue aquilo que aprendeu há muito tempo e realiza diversos processos usando sua memória e intuição. Essas falhas operacionais ou falta de controle prejudicam o pão na falta de padrão e qualidade.

A Norma ABNT NBR 16170:2013 determina um parâmetro de qualidade para o pão tipo francês. O documento indica um estado final para o produto possibilitando um referencial para as empresas. Apesar disso, as padarias podem utilizar qualquer processo, independente de sua cultura institucional e regional para atingir o resultado desejado. Ela abre espaço para esse tipo de variação, mas o processo não se torna menos importante por isso.



Mesmo com autonomia e considerando as características regionais, a fabricação do tradicional pãozinho passa por uma série de etapas bem estabelecidas e definidas. Alterações nestes procedimentos provocam um resultado diferenciado. As empresas também precisam estar cientes de possíveis impactos ambientais e de equipamentos. A temperatura da sala utilizada para manipulação de alimentos, dos ingredientes e o tipo de forno são alguns

ARTIGOS TÉCNICOS

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

exemplos das extensas e complexas variáveis de produção.

Ao final, o pão em conformidade com a Norma possui bom desenvolvimento e é assado por inteiro. Sua crosta é amarelo-dourada, ligeiramente espelhada, lisa e bem aderente ao miolo. Quando cortado, o miolo não apresenta estrangulamento e tem uma coloração branco-creme. A pestana fica destacada com a abertura motivada pela incisão feita na massa. Apesar de uma receita simples, não é sempre que os pães saem do forno da forma ideal. Um único detalhe fora do lugar se reflete em diferentes problemas no produto final. Vários podem ser os problemas identificados na produção do pão, mas com um agravante: o que ocorreu numa fornada pode ser diferente do que aconteceu em outra.

Mesmo com tanta liberdade para elaboração do pão, a empresa precisa estar alerta para os processos. Se ela não tiver processos padronizados e controles bem definidos cada pão



sairá de um jeito. Para acabar com a confusão na produção, é preciso inicialmente identificar os problemas na fabricação da receita e realizar os devidos ajustes. Ter um pão de qualidade também passa por ter organização e fazer as coisas dentro de uma referência.

1

Monitoramento do pão francês
nas vascas

Organização de processos
e normatização do produto

2

3

Produto qualificado
e padronizado

ARTIGOS TÉCNICOS

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

Principais pontos sobre a concorrência no setor de panificação e confeitaria

Em uma produção desorganizada, o pão tem grandes chances de sair defeituoso ou fora do horário previsto. Para reverter essa situação, é preciso ajustar o tempo de fermentação ao tempo disponível à produção, através do cálculo de fermentação.

O cálculo de fermentação possibilita ao profissional corrigir tecnicamente o tempo de fermentação para que o pão saia sempre no horário programado. Assim, ele não precisa alterar o horário de começar a fazer a massa, pois pode gerenciar o tempo de fermentação em armário.

Utilizando o cálculo, é possível garantir que as oscilações de tempo para o início do forneamento não ultrapassem 15 minutos do horário esperado. Entretanto, o profissional tem um limite para mexer no tempo de fermentação que vai de uma hora, no mínimo, a 3h30, no máximo.

Existe uma regra para a fermentação que é a seguinte: a quantidade de fermento é inversamente proporcional ao tempo de fermentação. Ou seja, quanto mais fermento, menor o tempo de fermentação, e vice-versa. Em função disso, é possível controlar o tempo que será gasto na fermentação e, consequentemente, na elaboração do pão.

Sabemos que a quantidade de fermento varia conforme a receita, mas a prática tem ensinado que a quantidade de fermento ideal a ser utilizada no fabrico do pão francês deve variar entre 1% e 5%, em relação ao total de farinha, sendo que a proporção aconselhável é de 3%.

Para definir a base de cálculo da sua empresa, o responsável pelo trabalho deve tomar como base o tempo de fermentação atual. Esse tempo é demonstrado a partir da quantidade de fermento comumente usada no estabelecimento.