



CAPÍTULO 8 – RESUMIDO CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: AROMA E SABOR

AGOSTO/2019

Este é um conteúdo formatado para:

- público operacional, padeiros e ligados à produção.





PROJETO
QUALIDADE DO PÃO FRANCÊS
**8- CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:
AROMA E SABOR**

Capítulo 8 – Resumido

Características sensoriais: aroma e sabor

O bom cheirinho do pão francês saindo do forno atrai os consumidores. E o sabor de um pãozinho fresco não tem igual! O cheiro ou aroma é uma característica de qualidade do pão tipo francês percebida pelo olfato. O pão deve possuir um aroma ou cheiro delicado e característico do produto.

O sabor ou gosto do pão tipo francês deve ser suave, levemente ácido.

Aroma e sabor

O aroma é percebido através do olfato (através do ato de cheirar), é de importância na compra do pão tipo francês, pois atrai e estimula o consumidor a comprar.

O aroma e sabor do pão tipo francês é resultado dos fatores:

- qualidade da farinha;
- ingredientes utilizados na receita;
- tipo de fermento e;
- parâmetros do processo. Exemplo de um parâmetro de processo: fermentação - durante a fermentação ocorre o desenvolvimento de ácidos e álcoois, que conferem aroma e sabor.

São características indesejáveis ou defeitos no aroma ou sabor do pão tipo francês cheiros ou sabor estranhos tais como ranço, azedo, mofo e outros.

Como já abordado, a norma 16170:2013 classifica em falta leve ou graves, abaixo exemplo de faltas para aroma e sabor, características sensoriais:



PROJETO
QUALIDADE DO PÃO FRANCÊS
8- CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:
AROMA E SABOR

Aroma	Falta leve - sem aroma.
Sabor	Falta leve - ácido inferior ao característico.
Aroma	Falta grave - alterado ou estranho.
Sabor	Falta grave - alterado ou estranho como salgado, massa crua.

Fonte: Norma Brasileira ABNT 16170:2013

Relação dos defeitos do pão francês e suas possíveis causas:

Causas	Soluções
Sabor e aroma ruim	<ul style="list-style-type: none"> - Excesso de fermento: ajustar quantidade de fermento. - Uso de farinha de trigo mofada: utilizar farinha de trigo de boa qualidade. - Massa superaquecida no batimento: utilizar água gelada e ajustar tempo de batimento. - Utilização de grande quantidade de massa fermentada (massa velha) na receita: ajustar a porcentagem de massa fermentada na receita.

Fonte: Norma Brasileira ABNT 16170:2013

É importante na padaria ter a norma técnica da ABNT 16170:2013 como uma referência, pois a norma ajudará a fazer diagnóstico da qualidade do seu pão tipo francês. É uma ferramenta fundamental para a qualidade do pão tipo francês e deve estar à mão do panificador e padeiro.



PROJETO
QUALIDADE DO PÃO FRANCÊS
**8- CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:
AROMA E SABOR**

Referências bibliográficas

ABNT - Associação Brasileira de Normas Técnicas. Panificação pão tipo francês - Diretrizes para avaliação da qualidade e classificação NBR16170:2013. Rio de Janeiro, 2013.

Guia de implementação - Panificação - Pão tipo francês - Diretrizes para avaliação da qualidade e classificação - ABNT NBR 16170, 2015. Sebrae.

Defeitos mais comum no Pão francês > Disponível em: <http://anaconda.com.br/o-pao-ideal/>> Acesso em 02 maio 2019.

FICHA REFERENCIAL

Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria (ABIP)
Projeto Qualidade Pão Francês. Versão 1 – agosto/2019

Presidente: José Batista de Oliveira
Diretor executivo e supervisor do projeto: Giovani Mendonça
Redação técnica e pesquisa: Arianne Soares
Revisão: Nayara Carmo e Teolinda Aguiar
Arte e logomarca: Zaga Comunicação

A norma ABNT 16.170 – Qualidade do Pão Francês pode ser adquirida no site www.abnt.org.br.
Conteúdo de propriedade intelectual da ABIP, elaborado com base nos atributos de qualidade apontados pela norma ABNT 16.170 e conforme orientação da consultoria técnica atribuída ao projeto. A norma ABNT 16.170 não estabelece processos produtivos. É expressamente proibido sua cópia, reprodução, difusão, transmissão, utilização, modificação, venda, publicação, distribuição ou qualquer outro uso, na totalidade ou em parte, em qualquer tipo de suporte, fora dos casos expressamente acordados com a ABIP ou sem prévia autorização por escrito.

www.abip.org.br | secretaria@abip.org.br