

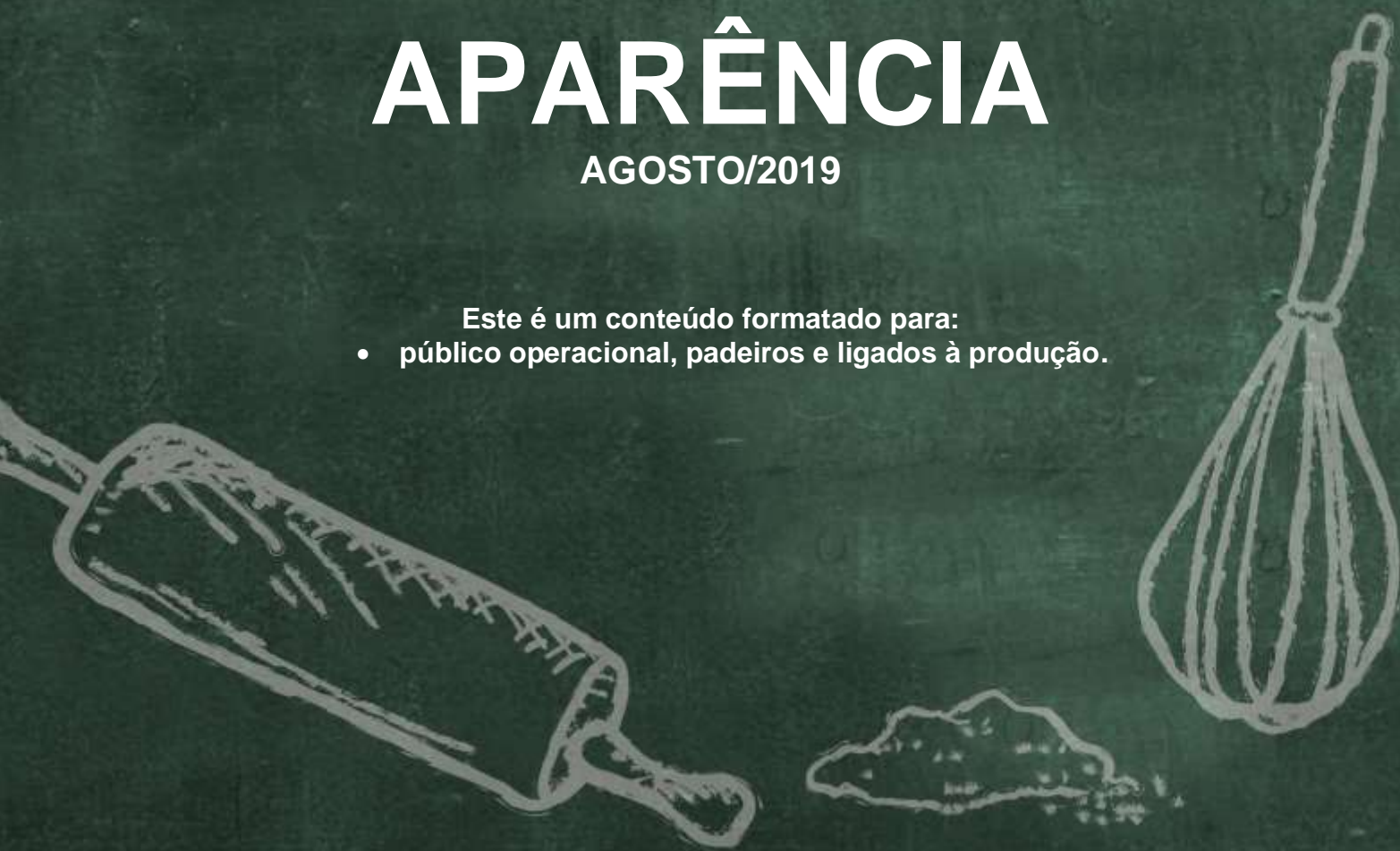


CAPÍTULO 5 – RESUMIDO CARACTERÍSTICAS EXTERNAS: APARÊNCIA

AGOSTO/2019

Este é um conteúdo formatado para:

- público operacional, padeiros e ligados à produção.





PROJETO
QUALIDADE DO PÃO FRANCÊS
**5- CARACTERÍSTICAS EXTERNAS:
APARÊNCIA**

Capítulo 5 – Resumido

Características externas: aparência

(Composta por integridade e simetria)

A aparência do pão francês é o que atrai o consumidor no momento da compra. O bom pão francês é bem proporcional, possui os dois lados iguais quando partido, de formato suavemente oval (arredondado).

Exemplo de pão francês íntegro e simétrico:



Fonte: ABIP

Vamos abordar agora características externas: integridade e simetria:

Integridade

A avaliação da integridade é um parâmetro fator de aprovação pelos consumidores no momento da compra.

Conforme a norma NBR 16170:2013 integridade é a qualidade do que é íntegro ou completo. Ou seja, o pão tipo francês íntegro é um pão inteiro.

No caso da integridade, o pão francês não deve: possuir rasgo, deformações ou afundamento.



PROJETO
QUALIDADE DO PÃO FRANCÊS
**5- CARACTERÍSTICAS EXTERNAS:
APARÊNCIA**

Exemplo pão francês não íntegro:



Fonte: ABIP

Como já abordado, a norma classifica em falta leve ou grave, abaixo exemplo de faltas sobre item integridade:

Integridade

Falta leve:



Lateral levemente deformada

Faltas graves:



Rasgo lateral



Lateral deformada

Fonte: Norma Brasileira ABNT 16170:2013 e ABIP

Simetria

Conforme a norma NBR 16170:2013, simetria é a harmonia resultante de certas combinações e proporções regulares, que indica o grau de uniformidade



PROJETO
QUALIDADE DO PÃO FRANCÊS
**5- CARACTERÍSTICAS EXTERNAS:
APARÊNCIA**

do pão. Ou seja, um pão tipo francês simétrico é um pão com partes iguais quando cortado ao meio.

Pão simétrico: se cortar ao meio as partes são iguais



Fonte: ABIP

Pão não simétrico: se cortar ao meio as partes não são iguais



Fonte: ABIP

O que influencia em uma boa simetria do pão francês?

- Os gases da fermentação
- O vapor de água quando forneado o pão francês
- Pestana




Durante o forneamento os gases e vapor de água fazem pressão sobre a massa do pão, causando o aumento de volume e dando forma ao pão. O corte da pestana, na crosta do pão francês, que alivia a pressão interna, e torna um



PROJETO
QUALIDADE DO PÃO FRANCÊS
**5- CARACTERÍSTICAS EXTERNAS:
APARÊNCIA**

atrativo para o pão francês, colaborando também para maior simetria durante o forneamento.

Como já abordado, a norma classifica em falta leve ou graves, abaixo exemplo de faltas para simetria:

	Falta leve - Produto levemente disforme ou formato irregular no formato.
	Falta grave - Produto com as pontas/parte superior desiguais.
	Falta grave - Produto disforme ou irregular no formato.

Fonte: Norma Brasileira ABNT 16170:2013 e ABIP

Avalie o pão francês de forma fácil - Característica externa: aparência

Uma forma simplificada de análise, reunindo todos os pontos a serem avaliados, visualmente e rápido, para facilitar a avaliação da simetria e integridade e atribuir



PROJETO
QUALIDADE DO PÃO FRANCÊS
**5- CARACTERÍSTICAS EXTERNAS:
APARÊNCIA**

uma pontuação correspondente ao quanto o pão francês em observação se aproxima do ideal, segundo a norma:

Tabela - Critérios de pontuação por atributo para o pão francês - Característica externa: aparência

		PONTUAÇÃO					
Aparência		0	2 pt	4 pt	6 pt	8 pt	10 pt
	Integridade						
	Simetria						

Fonte: Adaptado pela ABIP baseado no Guia de implementação do pão francês – Sebrae


Esta tabela apresenta o pão tipo francês sem falta e um retrato de alguns defeitos, em uma escala de 0 a 10. Assim, para cada pão tipo francês a ser avaliado é comparado com as imagens, pontuando a amostra do pão tipo francês com para simetria e integridade.

Relação dos defeitos do pão francês e suas possíveis causas

Simetria e integridade		
	Causas	Soluções
	Modelagem mal feita	Executar a etapa de modelagem de forma correta
	Massa muito dura (falta de água)	Adicionar água na quantidade necessária (pouca água).
	Excesso de batimento da massa	Diminuir o tempo de batimento.



PROJETO
QUALIDADE DO PÃO FRANCÊS
**5- CARACTERÍSTICAS EXTERNAS:
APARÊNCIA**

		
	Corte errado da pestana	Realizar o corte de maneira rápida e de forma levemente inclinada, não muito funda.
	Excesso de crescimento do pão	Aguardar o tempo correto para assar.
	Excesso de melhorador	Ajustar a porcentagem de melhorador, utilizar até 1%, ou indicação do fabricante.
	Massas de glúten fraco ou forte, quando submetidas a intenso trabalho mecânico.	Verificar laudo de quantidade de proteína da farinha de trigo, solicitar fornecedor. E realizar a correção, no caso até mesmo a troca de lote ou marca de farinha de trigo.

Fonte: Norma Brasileira ABNT 16170:2013 e ABIP

É importante na padaria ter a norma técnica da ABNT 16170:2013 como uma referência, pois a norma ajudará a fazer o 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
**5- CARACTERÍSTICAS EXTERNAS:
APARÊNCIA**

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

Ariane Soares

Engenheira de Alimentos

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: Ariane Soares
Revisão: Nayara Carmo e Teolinda Aguilar
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