

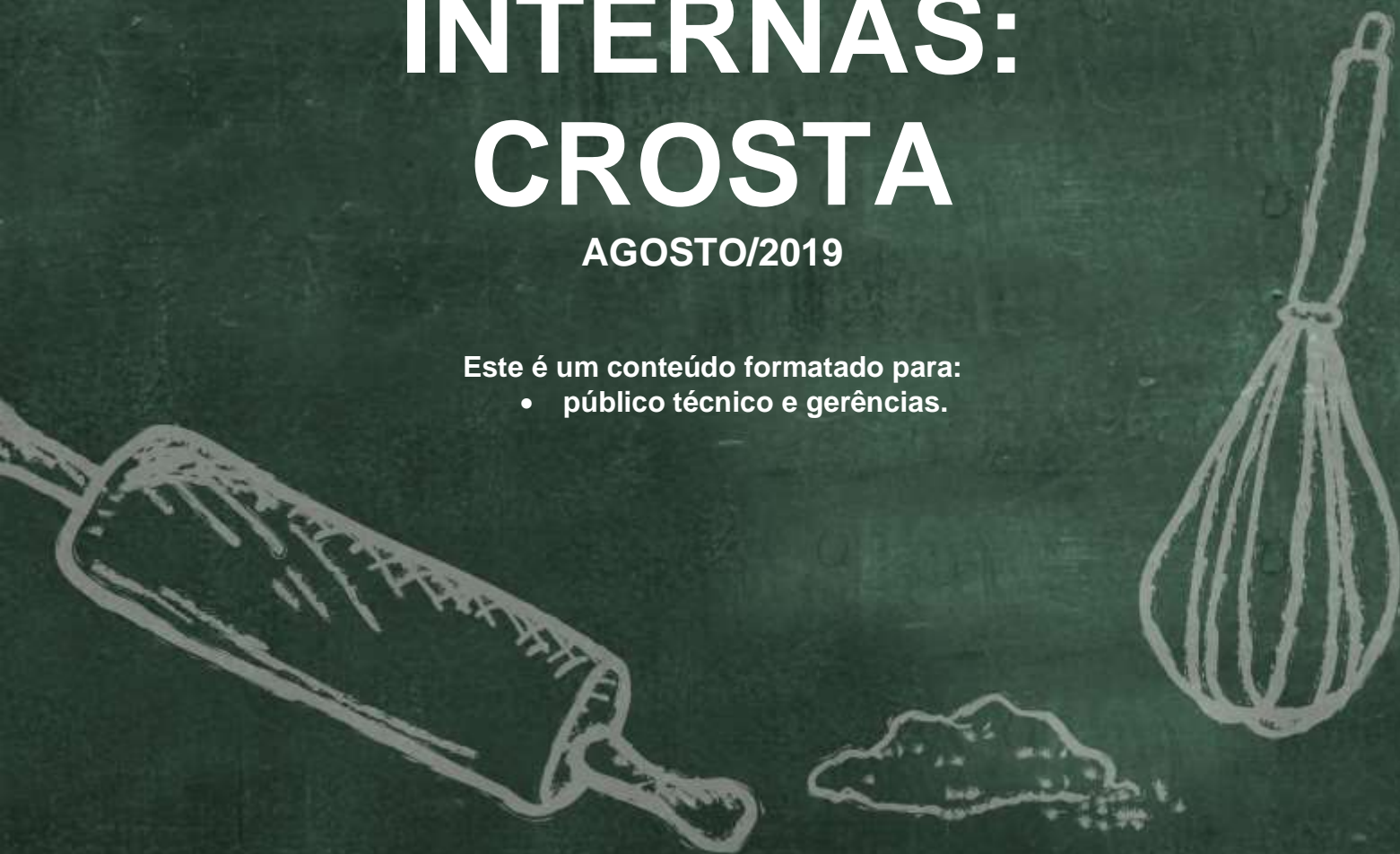


CAPÍTULO 6 – AMPLO CARACTERÍSTICAS INTERNAS: CROSTA

AGOSTO/2019

Este é um conteúdo formatado para:

- público técnico e gerências.





PROJETO
QUALIDADE DO PÃO FRANCÊS
**6- CARACTERÍSTICAS INTERNAS:
CROSTA**

Capítulo 6 – Amplo

Características internas: crosta

(composta por espessura interna da crosta ou casca – se é grossa, fina, borrachenta)

O bom pão francês deve ter a crosta ou casca interna fina e crocante. E com espessura e cor interna homogênea. Casca borrachenta ou quebradiça são rejeitadas.

Exemplo de pão francês crosta interna e miolo:



Fonte: ABIP

A norma traça 13 quesitos principais para se obter um pão francês de qualidade, que envolvem as características externas, internas e sensoriais.

- Características externas: contempla tamanho, crosta e aparência.
- Características internas: compostas por crosta e miolo.
- Características sensoriais: com diretrizes para aroma, sabor e textura e resiliência do pão. Resiliência é a capacidade do pão de retornar ao seu estado normal após ser pressionado, o que está diretamente ligado à percepção de frescor e textura do produto.



PROJETO
QUALIDADE DO PÃO FRANCÊS
**6- CARACTERÍSTICAS INTERNAS:
CROSTA**

A avaliação do pão tipo francês é realizada através de uma coleta de amostras que são analisadas individualmente conforme os quesitos citados, classificando as faltas do produto. É considerada segundo a norma NBR 16170:2013, como falta qualquer defeito perceptível pelo consumidor.

Sendo “falta leve” aquela que não gera aversão, recusa de compra ou recompra, podendo gerar ou não comentários do consumidor; e “falta grave” aquela que pode gerar aversão, recusa de compra ou recompra, ou a reclamação do consumidor. Cada falta gera uma pontuação, e, por fim, a média de pontuação é calculada para a classificação do produto.

Tabela - Critérios de pontuação por atributo para o pão francês, segundo a Norma Brasileira ABNT 16170:2013.

Atributos e seus componentes		Pontuação		
		Sem falta	Falta leve	Falta grave
Características externas	Tamanho	Se o volume específico for $\leq 6,0$ mL/g, então a pontuação é igual ao valor do volume específico em mL/g x 3,33 Se o volume específico $> 6,0$ mL/g, então a pontuação é igual a 20		
	Crosta (composta por cor, pestana, crocância e aspecto)	10	8, 6 ou 4	0 ou 2
	Aparência (composta por integridade e simetria)	10	8, 6 ou 4	0 ou 2
Características internas	Crosta (composta por aspecto em relação a espessura da crosta - se é grossa, fina, borrachenta, quebradiça)	10	8, 6 ou 4	0 ou 2
	Miolo (composto por cor, textura e estrutura da célula)	10	8, 6 ou 4	0 ou 2
Características sensoriais	Aroma	10	8, 6 ou 4	0 ou 2
	Sabor	10	8, 6 ou 4	0 ou 2
	Textura do centro (composta por mastigação da fatia central)	10	8, 6 ou 4	0 ou 2



PROJETO
QUALIDADE DO PÃO FRANCÊS
**6- CARACTERÍSTICAS INTERNAS:
CROSTA**

	com 1cm de largura e resiliência de metade do pão cortado transversalmente)			
--	--	--	--	--

Fonte: Norma Brasileira ABNT 16170:2013.

Para pontuação final, deve-se somar as notas individuais atribuídas para cada avaliação. Conforme pontuação atingida, os estabelecimentos podem classificar seu produto como “excelente”, “muito bom”, “bom”, “regular” ou “ruim”. A pontuação máxima atingida é de 130 pontos. Um pão de qualidade deve obter um mínimo de 69% de pontuação ou 90 pontos. Cada quesito vale 10 pontos, totalizando 130 pontos, por exemplo. Onde os critérios para pontuação por quesitos estão classificados conforme a tabela abaixo:

Tabela - Classificação da qualidade do pão tipo francês, segundo a Norma Brasileira ABNT 16170:2013.

Média da amostra	Classificação
100 ou mais	“excelente”
90 a 99	“muito bom”
70 a 89	“bom”
50 a 69	“regular”
Até 49	“ruim”

Fonte: Norma Brasileira ABNT 16170:2013

A ABNT NBR 16170 apresenta vários atributos que devem ser considerados para o pão tipo francês de qualidade, entre eles a cor da crosta, pestana, crocância, cor, textura do miolo, entre outros. Vamos abordar agora características internas da crosta ou casca.



PROJETO
QUALIDADE DO PÃO FRANCÊS
**6- CARACTERÍSTICAS INTERNAS:
CROSTA**

Tabela - Critérios de pontuação por atributo para o pão francês, segundo a Norma Brasileira ABNT 16170:2013.

Atributos e seus componentes		Pontuação		
		Sem falta	Falta leve	Falta grave
Características internas	Crosta (composta por aspecto em relação a espessura da crosta - se é grossa, fina, borrachenta, quebradiça)	10	8, 6 ou 4	0 ou 2
	Miolo (composto por cor, textura e estrutura da célula)	10	8, 6 ou 4	0 ou 2

Fonte: Norma Brasileira ABNT 16170:2013

Crosta ou casca - Interna

A crosta ou casca interna do pão, delimitada por uma camada semi-rígida que inclui as porções desidratadas ou caramelizadas durante o forneamento. No caso da casca interna ela faz limite com o miolo.

Exemplo de crosta ou casca interna do pão francês:







Crosta ou casca interna

Fonte: ABIP

Como já abordado, a norma classifica em falta leve ou graves. A seguir exemplo de faltas para crosta ou casca característica interna:



PROJETO
QUALIDADE DO PÃO FRANCÊS
**6- CARACTERÍSTICAS INTERNAS:
CROSTA**

	<p>Falta leve - casca grossa</p>
	<p>Falta leve - casca fina</p>
	<p>Falta leve - casca com buraco</p>
	<p>Falta grave - casca quebradiça ou soltando.</p>

Fonte: Norma Brasileira ABNT 16170:2013 e ABIP



PROJETO
QUALIDADE DO PÃO FRANCÊS
**6- CARACTERÍSTICAS INTERNAS:
CROSTA**







Avalie o pão francês de forma fácil - Característica interna crosta ou casca:

A ABNT NBR 16170 apresenta vários atributos que devem ser considerados para um pão tipo francês de qualidade, entre eles crosta, pestana, crocância, textura do miolo, entre outros.

O Guia de implementação do pão francês sugere uma forma simplificada de análise, reunindo todos os pontos a serem avaliados em apenas uma ferramenta, de modo que, visualmente, para facilitar a avaliação e atribuir uma pontuação correspondente ao quanto ele se aproxima do ideal, segundo a norma.

Esse formulário 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 cada atributo da tabela abaixo:

Tabela – Critérios de pontuação por atributo para o pão francês - Característica interna crosta ou casca:


Crosta	Aspecto da crosta	PONTUAÇÃO					
		0	2 pt	4 pt	6 pt	8 pt	10 pt
							

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



PROJETO
QUALIDADE DO PÃO FRANCÊS
**6- CARACTERÍSTICAS INTERNAS:
CROSTA**

Relação dos defeitos do pão francês e suas possíveis causas:

Crosta ou casca interna		
	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.
	Corte errado da pestana (fundo)	Realizar o corte de maneira rápida e de forma levemente inclinada, não muito funda.

Fonte: Norma Brasileira ABNT 16170:2013 e ABIP

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



PROJETO
QUALIDADE DO PÃO FRANCÊS
**6- CARACTERÍSTICAS INTERNAS:
CROSTA**

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