

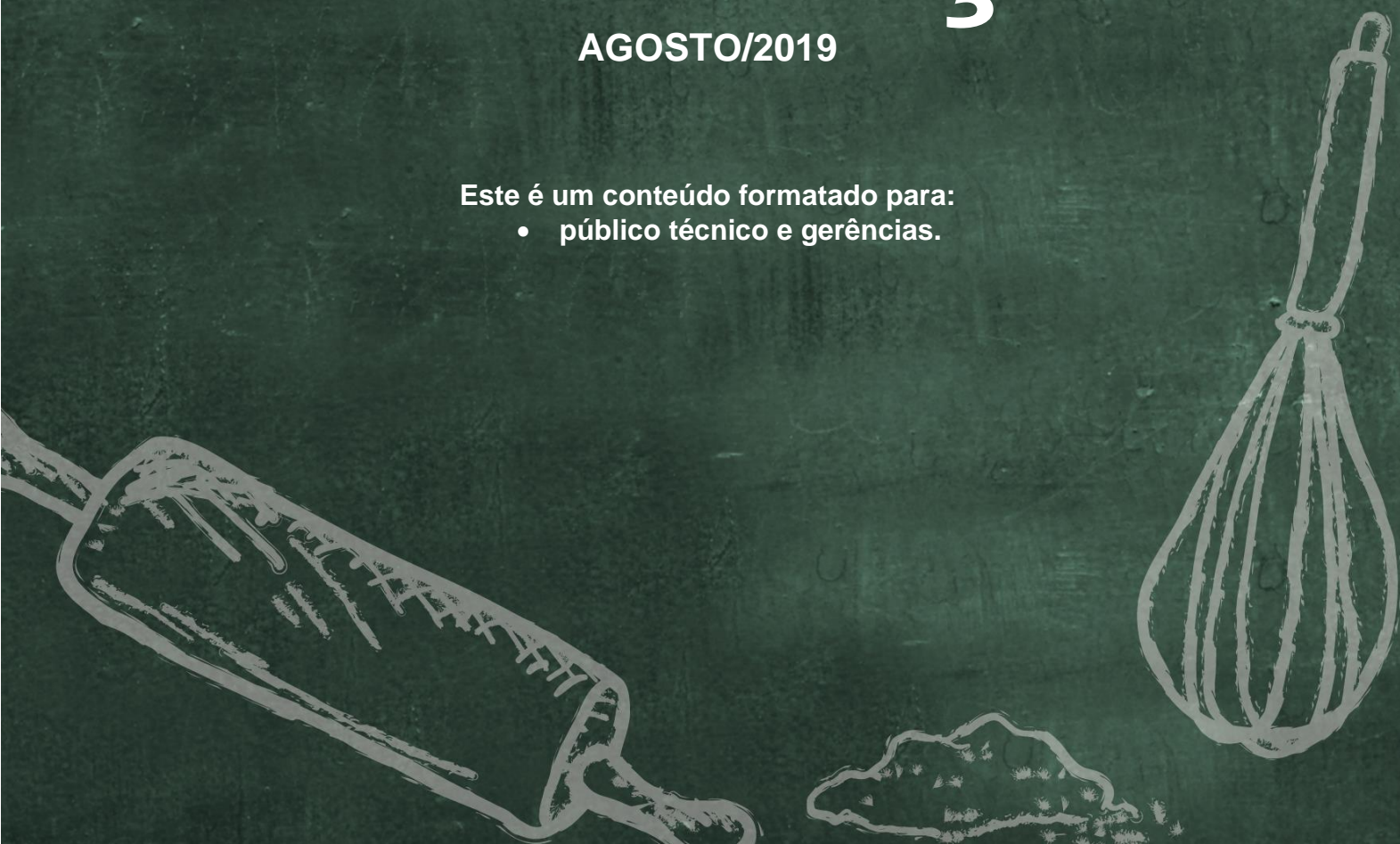


CAPÍTULO 1 - AMPLO INTRODUÇÃO

AGOSTO/2019

Este é um conteúdo formatado para:

- público técnico e gerências.





PROJETO
QUALIDADE DO PÃO FRANCÊS
1- INTRODUÇÃO

Capítulo 1 – Amplo
Introdução – O pão tipo francês

A origem do pão tipo francês não é muito certa. De francês, o pãozinho brasileiro só leva o nome. O pão tipo francês pode ter sido batizado assim porque começou a ser feito por padeiros franceses no Rio de Janeiro, para a família real portuguesa. O mais provável, porém, é o nome derivar da farinha, chamada de francesa.

Outra versão, que apesar de seu nome ter referência francesa, inclui a origem nacional do produto. Acredita-se que a receita tenha origem a partir do século XIX. Nessa época, a elite brasileira, retornando de suas viagens de Paris, descrevia aos seus padeiros o tradicional pãozinho degustado por lá, solicitando que a receita fosse reproduzida por eles.

O pão popular francês era um precursor do que futuramente se tornaria a baguete, caracterizando-se na época por um pão curto, com miolo duro e casca dourada. Dessa descrição verbal originou-se então o pão francês brasileiro, que veio a se tornar símbolo na alimentação e na cultura nacional.

O pão tipo francês feito no Brasil leva vários nomes, nas diversas regiões do país: “pãozinho” em São Paulo, “pão massa grossa” no Maranhão, “cacetinho” no Rio Grande do Sul e Bahia, “pão careca” no Paraná, “pão de sal” ou “pão carioquinha” no Ceará, “pão de trigo” em Santa Catarina, dentre outros. Apesar disso, o nacionalmente conhecido como pão francês mantém suas características básicas.

O pão tipo francês é o resultado do cozimento da massa feita com farinha de trigo, água, sal e fermento biológico, sendo esses os componentes básicos para a sua produção.



PROJETO
QUALIDADE DO PÃO FRANCÊS
1- INTRODUÇÃO

É amplamente consumido pela população brasileira, principalmente em refeições como o café da manhã e lanche da tarde. O pão tipo francês é o principal gerador de fluxo dentro de uma empresa de panificação e é responsável pela frequência diária dos clientes na loja.

Considerando sua importância e com o objetivo de minimizar variações de qualidade e aumentar as vendas do pão francês foi elaborada, em 2013, pela ABNT, a norma NBR 16170:2013 – Pão Tipo Francês, que trata da padronização das características físicas e sensoriais do pão.

Com o estabelecimento de parâmetros para avaliação do pão tipo francês, proporcionou-se ao segmento de panificação e confeitaria a oportunidade de melhorar a qualidade do pão tipo francês do Brasil, a partir da avaliação das características externas, internas e sensoriais do produto, como crosta, aparência, miolo, sabor, entre outras.

Segundo a norma, pão tipo francês é aquele produzido a partir de ingredientes essenciais como farinha de trigo, sal, fermento biológico e água, apresentando características particulares como pestana, casca crocante e dourada com brilho, miolo branco/creme e macio, odor suave e sabor agradável. Possui entre 50 g e 60 g, após forneamento, não possui cobertura, nem adição de amidos e outras farinhas integrais.

Apesar de a norma classificar o pão tipo francês como sem adição de cobertura ou outras farinhas integrais, é comum encontrarmos em algumas regiões do Brasil variações do pão tipo francês, com cobertura de fubá – o famoso pão brasileiro, ou mesmo uma adição percentual de farinha integral na massa – originando o chamado pão francês integral.

Conforme a norma, o pão tipo francês de qualidade possui:



PROJETO

QUALIDADE DO PÃO FRANCÊS

1- INTRODUÇÃO

- Tamanho: é um produto de forma arredondada, de tamanho definido com 14 cm de comprimento e 7 cm de largura, que possui bom desenvolvimento (volume) e assamento uniforme;
- A cor externa deve ser amarelo-dourada, ligeiramente espelhada;
- Crosta lisa, bem aderida ao miolo e de espessura entre 0,3 mm e 0,5 mm.
- Pestana: o corte aberto no topo (pestana) deve ser fino, preso ao pão e com abertura entre 20 mm e 50 mm.
- O miolo é de cor branca levemente creme, sem estrias (linha de coloração diferente) ou manchas e com textura suave.
- A textura é caracterizada por uma mordida curta, que não embola na boca e por uma resiliência parcial, ou seja, capacidade do pão voltar a sua forma original depois de pressionado.
- O aroma é característico do produto e sabor levemente doce e ácido.



Foto: Pão francês de qualidade segundo a norma ABNT 16.170

Fonte: ABIP

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



PROJETO
QUALIDADE DO PÃO FRANCÊS
1- INTRODUÇÃO

- 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.

A avaliação é realizada por meio de uma coleta programada de amostras que são analisadas individualmente, conforme os quesitos citados, classificando as faltas do produto. É considerada como falta qualquer defeito perceptível pelo consumidor.

Falta leve é aquela que não gera recusa de compra ou recompra, podendo gerar ou não comentários do consumidor. Falta grave é aquela que pode gerar 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 DE AVALIAÇÃO		PONTUAÇÃO		
		Sem falta	Falta leve	Falta grave
Características externas	Tamanho	Volume específico $\leq 6,0$ mL/g, a pontuação é o valor: VOL.ESP. X 3.33 Volume específico $> 6,0$ mL/g, a pontuação é igual a 20.		
	Crosta: cor, pestana, crocância e aspecto	10	8 ou 6	4 ou 0
	Aparência: integridade e simetria	20	15 ou 10	5 ou 0



PROJETO
QUALIDADE DO PÃO FRANCÊS
1- INTRODUÇÃO

Características internas	Crosta: aspecto	10	8 ou 6	4 ou 0
	Miolo: cor, textura e estrutura de célula	15	11 ou 7	3 ou 0
Características sensoriais	Aroma	5	4 ou 3	2 ou 8
	Sabor	10	8 ou 6	4 ou 0
	Textura do centro: mastigação e resiliência	10	8 ou 6	4 ou 0

Fonte: Norma Brasileira ABNT 16170:2013

Segundo a norma NBR 16170:2013, quando ocorrer da amostragem apresentar ao menos uma falta grave, deve-se pontuar o atributo conforme uma das notas indicadas na coluna “falta grave”, da tabela. Na ausência de “faltas graves” e com pelo menos uma “falta leve” na amostragem, o item deve ser pontuado conforme uma das notas presentes na coluna “falta leve”, da tabela. E na ausência de qualquer tipo de falta, o produto recebe a nota máxima indicada na coluna “sem faltas”. 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 (dez pontos para cada um dos 13 critérios). Um pão de qualidade deve obter um mínimo de 69% de pontuação ou 90 pontos.



PROJETO
QUALIDADE DO PÃO FRANCÊS
1- INTRODUÇÃO

Tabela – classificação da Qualidade do pão tipo francês, segundo a Norma Brasileira ABNT 16170:2013

Média da amostra (pontos)	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

Sobre a produção do pão tipo francês de qualidade:

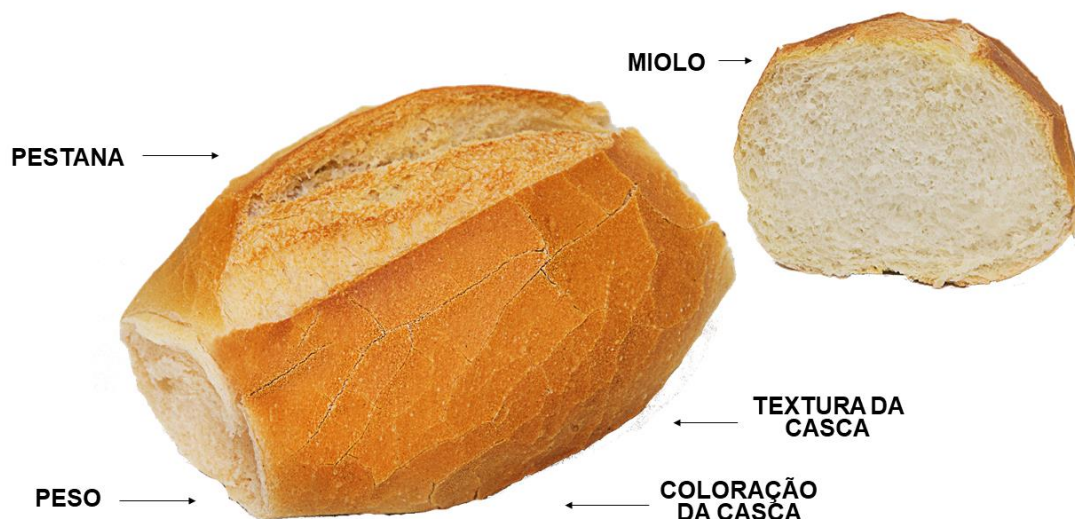
É plenamente possível a produção de maneira sistemática o pão tipo francês com elevado nível de qualidade. É importante conhecer e entender quais são os critérios básicos para tal:

- Cor da casca: casca de cor amarelo-dourada, ligeiramente espelhada, homogênea e levemente brilhante.
- Aspecto da casca: crocante, não dura, com aparência de bem assada.
- Pestana: deve ser fina, presa ao pão e com abertura entre 20 mm e 50 mm. Os cortes devem ser regulares, bem definidos, de superfície lisa e com bordas bem destacadas. Uma boa pestana representa mais que o aspecto beleza, dá uma leitura de quanto foi bem conduzido o processo de fabricação.
- Volume: o nível ideal se relaciona diretamente com a estrutura do miolo e a resistência da casca. É de grande importância na determinação da qualidade do pão, por ser resultado do tratamento correto durante o processamento da massa. Um volume excessivamente grande (pão que esfarela) é negativo, pois afeta outros pontos da qualidade, tais como a textura, que se torna fraca e a alveolagem grosseira (muito aberta). Sendo o tamanho definido com 14 cm de comprimento e 7 cm de largura, que possui bom desenvolvimento (volume) e assamento uniforme, de forma arredondada.



PROJETO
QUALIDADE DO PÃO FRANCÊS
1- INTRODUÇÃO

- Cor do miolo: variando de branco a levemente creme.
- Estrutura do miolo: textura suave com células homogêneas, levemente alongadas (de forma oval), com paredes finas e sem buracos. Sensação de algodão ao toque.



Fonte: ABIP

A valorização pontual de cada atributo nos revela que há importâncias diferentes entre si e estas estão inter-relacionadas. Isso significa que de nada adianta um pão ter um formato adequado e o sabor ser amargo decorrente de um excessivo processo fermentativo.

A norma é essencial para se produzir pães tipo francês de qualidade, e com certeza manterá a satisfação do consumidor.

Sobre a avaliação dos atributos, pontuação e classificação, segundo a Norma Brasileira ABNT 16170:2013:

Os atributos que compõem as características do pão tipo francês são avaliados e suas faltas identificadas, conforme avaliação estabelecida nos quesitos:



PROJETO
QUALIDADE DO PÃO FRANCÊS
1- INTRODUÇÃO

Tabela – Classificação Quesitos do pão tipo francês - características externas

Características externas					
Crosta				Aparência	
Cor da crosta	Pestana	Crocância	Aspecto	Integridade	Simetria

Fonte: a autora, com adaptação da Norma Brasileira ABNT 16170:2013

Tabela – Classificação Quesitos do pão tipo francês - características internas

Características internas			
Crosta		Miolo	
Aspecto da crosta	Cor	Textura	Estrutura de células

Fonte: a autora, com adaptação da Norma Brasileira ABNT 16170:2013

Tabela – Classificação Quesitos do pão tipo francês - características sensoriais

Características sensoriais		
Aroma	Sabor	Resiliência

Fonte: a autora, com adaptação da Norma Brasileira ABNT 16170:2013

Dentre os critérios avaliados, são analisadas as características externas para crosta, tais como: cor da crosta, pestana, crocância e aspecto em relação ao aparecimento de bolhas, manchas, pintas, sujidades, farinha aderida, entre outros.

Avalia-se a aparência do pão francês quanto à sua integridade e tamanho. Bem como as características internas da crosta: aspecto da crosta verificando se a crosta é presa ao miolo, grossa ou fina, se solta ou é "borrachenta", quebradiça ou com sujidades.



PROJETO
QUALIDADE DO PÃO FRANCÊS
1- INTRODUÇÃO

E ao avaliar o miolo é observada a cor, a textura e a estrutura. Finalizando, verifica-se as características sensoriais do pão, tais como: aroma, sabor e textura para medir a resiliência, ou seja, se há elasticidade ao tocar em uma metade do pão para concluir se é duro ou macio, conforme mostra a tabela de faltas.

A avaliação da qualidade do pão tipo francês é quantificada através da soma das pontuações individuais de suas características externas, internas e sensoriais, que se encontram subdivididas em atributos, podendo ser dada apenas um valor para cada atributo. Já a média da amostra é calculada por meio da média aritmética das pontuações globais dos pães da amostra.

Referências

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.

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