

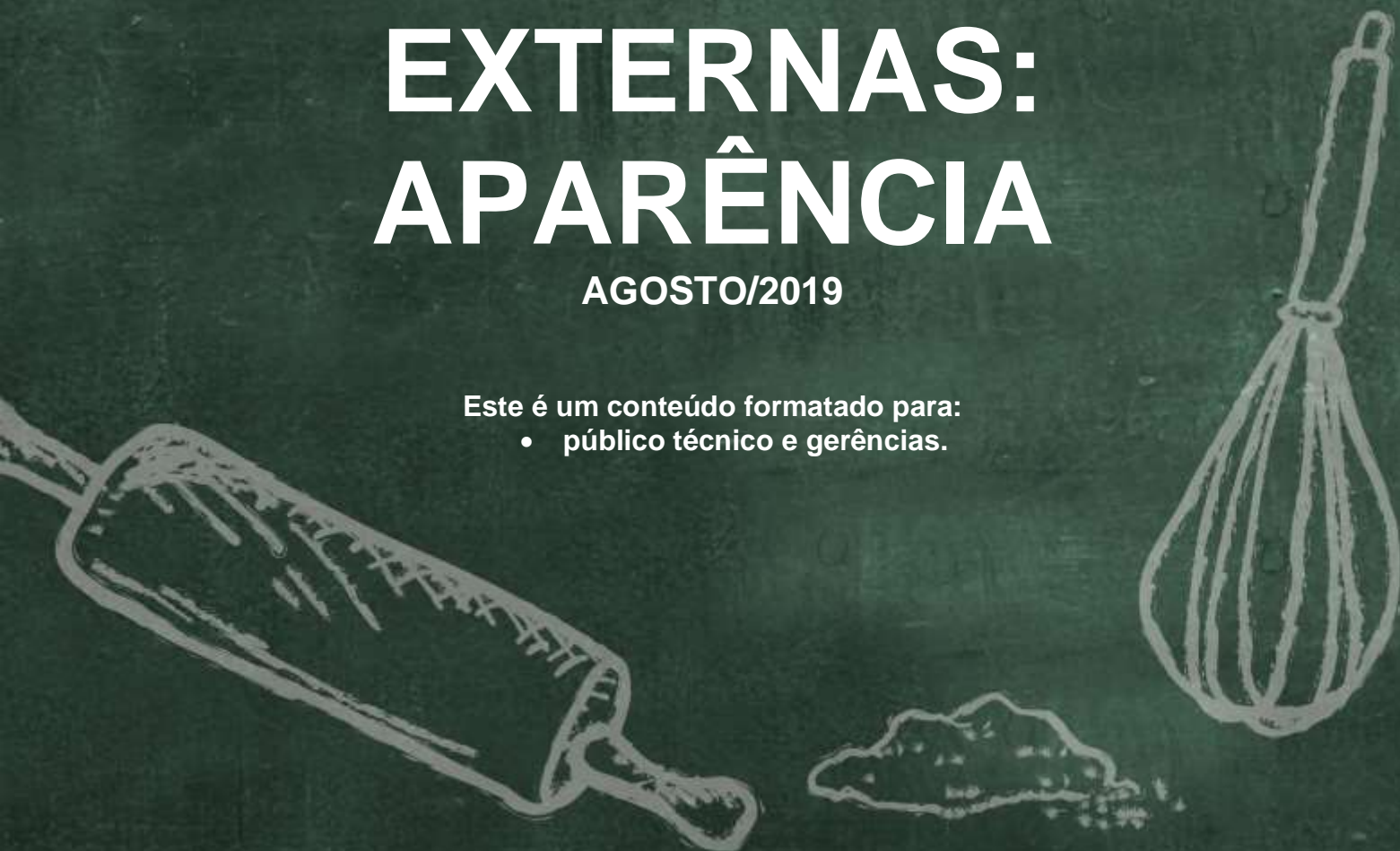


# CAPÍTULO 5 – AMPLO CARACTERÍSTICAS EXTERNAS: APARÊNCIA

AGOSTO/2019

Este é um conteúdo formatado para:

- público técnico e gerências.





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

### **Capítulo 5 – Amplo**

#### **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

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  
**5- CARACTERÍSTICAS EXTERNAS:  
APARÊNCIA**

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
<b>Características externas</b>	<b>Tamanho</b>	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		
	<b>Crosta</b> (composta por cor, pestana, crocância e aspecto)	10	8, 6 ou 4	0 ou 2
	<b>Aparência</b> (composta por integridade e simetria)	10	8, 6 ou 4	0 ou 2
<b>Características internas</b>	<b>Crosta</b> (composta por aspecto em relação a espessura da crosta - se é grossa, fina, borrachenta, quebradiça)	10	8, 6 ou 4	0 ou 2
	<b>Miolo</b> (composto por cor, textura, e estrutura da célula)	10	8, 6 ou 4	0 ou 2
	<b>Aroma</b>	10	8, 6 ou 4	0 ou 2



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

<b>Características sensoriais</b>	<b>Sabor</b>	10	8, 6 ou 4	0 ou 2
	<b>Textura do centro</b> (composta por mastigação da fatia central com 1 cm de largura e <b>resiliência</b> de metade do pão cortado transversalmente)	10	8, 6 ou 4	0 ou 2

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.**

<b>Média da amostra</b>	<b>Classificação</b>
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 externas: integridade e simetria.



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

**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
	<b>Aparência</b> (composta por integridade e simetria)	10	8, 6 ou 4	0 ou 2

Fonte: Norma Brasileira ABNT 16170:2013

### 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: possui rasgo, deformações ou afundamento.

Exemplo pão francês não íntegro:



Fonte: ABIP



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

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

## Integridade



Fonte: Norma Brasileira ABNT 16170:2013 e ABIP

### Simetria

A simetria é bem observada pelo consumidor no momento de escolha e compra. A simetria irregular do pão tipo francês é um indicador de manuseio e processamento inadequado na elaboração do pão. Massas com baixa quantidade de água, mistura e fermentação inadequada, farinha de baixa qualidade e não respeitar as etapas de processo de elaboração do pão acarretam laterais com rasgos ou encolhidas e falta de simetria.

### O que influencia em uma boa simetria do pão francês?

Os gases e o vapor de água expandem com grande velocidade e pressão durante o forneamento do pão francês, causando aumento de volume desejável mas também rompimento das partes laterais ou rasgos, que depende muito da elasticidade da massa.



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

Essa característica é aproveitada pelos padeiros que executam manualmente o corte da pestana, na crosta do pão francês, que alivia a pressão interna, e torna um atrativo para o pão francês, colaborando também para maior simetria durante o forneamento.

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



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

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

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

Fonte: Norma Brasileira ABNT 16170:2013 e ABIP

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

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



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

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 para 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 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



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

**Relação dos defeitos do pão francês e suas possíveis causas**

<b>Simetria e integridade</b>		
	<b>Causas</b>	<b>Soluções</b>
	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	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



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 comum 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](http://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](http://www.abip.org.br) | [secretaria@abip.org.br](mailto:secretaria@abip.org.br)