



CAPÍTULO 7 – RESUMIDO CARACTERÍSTICAS INTERNAS: MIOLO

AGOSTO/2019

- Este é um conteúdo formatado para:
- público operacional, padeiros e ligados à produção.





PROJETO
QUALIDADE DO PÃO FRANCÊS
**7- CARACTERÍSTICAS INTERNAS:
MIOLO**

Capítulo 7 – Resumido

Características internas: Miolo

(composta por cor, textura e estrutura da célula)

O bom pão francês deve ter cor branco-creme com textura fina (toque algodoado), com alvéolos pequenos e uniformes.

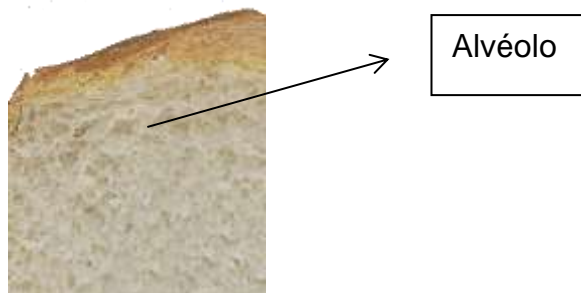
Exemplo de pão francês crosta interna e miolo:



Fonte: ABIP

Alvéolos são células (buraquinhos de formato levemente arredondados a ovais) no miolo do pão, formados durante a fermentação pela produção de gás carbônico e crescimento da massa no forneamento.

Exemplo de pão francês - alvéolos



Fonte: ABIP



PROJETO
QUALIDADE DO PÃO FRANCÊS
**7- CARACTERÍSTICAS INTERNAS:
MIOLO**

Miolo

Ao partir o pão francês, encontra-se o miolo, que vai do centro até as proximidades da casca. De cor branco-creme com textura fina (toque algodoadado), com alvéolos pequenos e uniformes.

Exemplo de pão francês - miolo:



Fonte: ABIP

O que influencia a cor do miolo?

A cor do miolo está relacionada com as características da farinha de trigo.

- Miolo acinzentado: farinha de trigo velha
- Miolo azulado: farinha de trigo mofada
- Miolo excessivamente branco: oxidação da massa por batimento excessivo. Ou miolo cru por forneamento irregular.

Miolo com buracos, possíveis causas:

O pão francês com miolo contendo buracos e/ou aberturas diferentes dos alvéolos, pode ser:



- distribuição irregular dos ingredientes na massa, causada por um tempo curto de mistura;
- modelagem incorreta;
- absorção incorreta da água;



PROJETO
QUALIDADE DO PÃO FRANCÊS
**7- CARACTERÍSTICAS INTERNAS:
MIOLO**

- pouco tempo de descanso da massa;
- vapor insuficiente no forno ou ainda temperatura excessiva no teto do forno;
- fermento de baixa qualidade.

Como já abordado, a norma 16170:2013 classifica em falta leve ou grave, abaixo exemplo de faltas para miolo, característica interna:

	<p>Falta leve - produto com miolo levemente acinzentado.</p>
	<p>Falta leve - produto com miolo levemente amarelado.</p>
	<p>Falta leve - produto com miolo levemente estriado</p>



PROJETO
QUALIDADE DO PÃO FRANCÊS
**7- CARACTERÍSTICAS INTERNAS:
MIOLO**

	<p>Falta grave - produto com miolo acinzentado</p>
	<p>Falta grave - produto com miolo estriado.</p>

Fonte: Norma Brasileira ABNT 16170:2013 e ABIP

Avalie o pão francês de forma fácil - Característica interna: miolo

Uma forma simplificada de análise, reunindo todos os pontos a serem avaliados, visualmente e rápido, para facilitar a avaliação do miolo e atribuir uma pontuação correspondente ao quanto o pão francês em observação se aproxima do ideal, segundo a norma:



PROJETO
QUALIDADE DO PÃO FRANCÊS
**7- CARACTERÍSTICAS INTERNAS:
MIOLO**

**Tabela - Critérios de pontuação por atributo para o pão francês -
Características internas: miolo**

PONTUAÇÃO							
Miolo		0	2 pt	4 pt	6 pt	8 pt	10 pt
	Cor						
	Estrutura de células						

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

Relação dos defeitos do pão francês e suas possíveis causas:

Miolo		
	Causas	Soluções
	Estrias no miolo ou buracos - modelagem mal feita.	Executar as etapas de: Batimento (ponto de véu correto) e modelar de forma correta.
	Miolo acinzentado ou amarelado - qualidade da farinha de trigo.	Necessário uma farinha de trigo de boa qualidade.
	Miolo esfarelando ou ressecado - massa muito dura (falta de água) ou falta de água gelada.	Adicionar água na quantidade necessária e gelada. Ou excesso de tempo de forno, ajustar tempo de forno.



PROJETO
 QUALIDADE DO PÃO FRANCÊS
7- CARACTERÍSTICAS INTERNAS:
MIOLO

	Miolo esfarelando ou despedaçando	Excesso de fermento ou fermentação incorreta.
	Miolo esfarelando ou ressecado - excesso de batimento da massa.	Diminuir o tempo de batimento.
	Miolo úmido ou pegajoso.	Forno frio, ajustar a temperatura do forno.

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
**7- CARACTERÍSTICAS INTERNAS:
MIOLO**

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.
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