



CAPÍTULO 9 – RESUMIDO CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: TEXTURA

AGOSTO/2019

Este é um conteúdo formatado para:

- público operacional, padeiros e ligados à produção.





PROJETO
QUALIDADE DO PÃO FRANCÊS
**9- CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:
TEXTURA**

Capítulo 9 – Resumido

Características sensoriais: textura

(textura, mordida curta e resiliência do pão francês)

O bom pão francês deve ser crocante por fora e macio por dentro, de mordida curta e quando apertado voltar à sua posição original parcialmente.

Exemplo de pão francês:



Fonte: ABIP

Mordida curta é aquela que permite o corte do pão francês com leve emprego da força das mãos para separar as partes.

Resiliência é apertar com as pontas dos dedos o pão recentemente cortado transversalmente e, ao soltá-lo, ele retorna à posição original parcialmente.

Exemplo de resiliência do pão francês:



Fonte: ABIP



PROJETO
QUALIDADE DO PÃO FRANCÊS
**9- CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:
TEXTURA**

Textura

A textura em relação ao pão francês é um parâmetro diretamente ligado ao frescor e qualidade.

Como observar a textura?

Com as pontas dos dedos fazer uma leve pressão e deslizar os dedos sobre a superfície de uma fatia do pão recentemente cortado é observada a textura. A textura ideal é suave e com toque algodoado.

É considerada falta uma textura grossa, desigual, massuda e ressecada.

Como observar a resiliência?

Apertando suavemente uma metade de pão francês cortado ao meio e soltar, sendo que o pão francês de qualidade volta à posição original parcialmente (ele dá uma amassadinha).

Como já abordado, a Norma 16170:2013 classifica em falta leve ou grave, abaixo exemplo de faltas para textura, característica sensorial:

Resiliência	Falta leve - ligeiramente dura.
Mastigação da fatia	Falta leve - ligeiramente dura, áspera, levemente seca.
Mastigação da fatia	Falta grave - dura, resistente, massuda, gomosa



PROJETO
QUALIDADE DO PÃO FRANCÊS
**9- CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:
TEXTURA**

Resiliência	Falta grave - dura, que não volta parcialmente.
-------------	---

Fonte: Norma Brasileira ABNT 16170:2013

Avalie o pão francês de forma fácil - Característica sensorial textura:

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, observe a tabela abaixo:

Tabela - Critérios de pontuação por atributo para o pão francês – Característica sensorial textura:

		PONTUAÇÃO					
Característica sensorial		0	2 pt	4 pt	6 pt	8 pt	10 pt
	Textura						


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

Relação dos defeitos do pão francês e suas possíveis causas:

Textura		
	Causas	Soluções
	Pão francês sem resiliência - Esfarela e tem aspecto ressecado	Excesso de fermento, ajustar quantidade de fermento ou ajustar etapa de fermentação. Ou farinha de trigo de baixa qualidade.



PROJETO
QUALIDADE DO PÃO FRANCÊS
9- CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:
TEXTURA

	Pão francês pouca resiliência - pouca ou quase nenhuma resiliência e leveza	Uso de água quente no batimento, utilizar água gelada.
	Fatia dura ou ressecada	Massa com pouca quantidade de água, ajustar a quantidade de água da massa ou fermentação em excesso.
	Fatia esfarelando	Excesso de batimento da massa, ajustar o tempo de batimento da massa; fermentação em ambiente muito quente; excesso de melhorador, ou também farinha de trigo de baixa qualidade.
	Fatia gomosa ou massuda	Forno frio ou tempo de forno insuficiente.

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
**9- CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:
TEXTURA**

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