

QUAIS AS CARACTERÍSTICAS DO PÃO QUE DÁ “ÁGUA NA BOCA”? (PARTE 3)

Continuando o tema sobre ajustes necessários à fabricação do pão francês, no artigo anterior descreveram-se as correções indicadas para o cozimento e ao aspecto exterior do produto. Já nesta terceira e última parte deste artigo, estão descritos os passos para se atenuar os problemas relacionados ao pão em seu desenvolvimento e volume, além de problemas relacionados ao aspecto do miolo, sabor e odor.

Ajustes do pão francês quanto ao desenvolvimento e volume

Estes defeitos podem se dividir em dois grupos:

1. Pães pesados e mal desenvolvidos.
2. Pães *magros*.

1 - Pães pesados e mal desenvolvidos

SINTOMAS	POSSÍVEIS CAUSAS	CORREÇÕES
<ul style="list-style-type: none"> Pães cujo volume é inferior à média e o desenvolvimento é irregular. 	<ul style="list-style-type: none"> Farinhas de glúten curto. Massa muito firme. Primeira fermentação excessiva. Uso de fermentação de isca. Fermentação natural exageradamente fermentada e ácida. Massas demasiada ou insuficientemente fermentadas na ocasião do forneamento ou da cocção em forno muito forte ou muito brando. 	<ul style="list-style-type: none"> Para corrigir os defeitos decorrentes da utilização da farinha de glúten curto, preparar massas mais moles e mais frescas que a média. Para isso pode-se utilizar a farinha subextraída, adicionar produtos maltados ou de amilase fúngica, ou ainda, usar o moleiro. Ele poderá eliminar o problema naturalmente, aumentando um pouco a taxa de extração. O moleiro também pode corrigir as falhas originadas de uma farinha superextraída, basta moderar a taxa de extração.

2 - Pães *magros*

SINTOMAS	POSSÍVEIS CAUSAS	CORREÇÕES
<ul style="list-style-type: none"> Pães pouco desenvolvidos, cujas incisões, bastante irregulares, são muito dilaceradas. 	<ul style="list-style-type: none"> Farinhas provenientes de trigos muito fracos e pobres em glúten. Massas de farinha normal, apresentando grave defeito de maturação antes da modelagem. Massas de farinha normal muito pouco fermentadas, quando colocadas no forno. 	<ul style="list-style-type: none"> Panificar as farinhas com o uso de <i>poolish</i>. Pode-se também fazer adição de massa fermentada durante o amassamento. Outra opção é incorporar um pouco de aditivo. No caso dele já estar sendo usado, aumentar um pouco a sua dosagem.



Ajustes do pão francês relacionados ao aspecto do miolo

Em relação ao aspeto do miolo, os defeitos se apresentam, também, de várias formas:

1. Miolo de textura compacta e grosseira.
2. Miolo de cor anormal.
3. Miolo ressecado.
4. Miolo com buracos.
5. Miolo friável.
6. Miolo com muita umidade.
7. Miolo com pouca umidade.

1 - Miolo de textura compacta e grosseira

SINTOMAS	POSSÍVEIS CAUSAS	CORREÇÕES
<ul style="list-style-type: none">Miolo formado de alvéolos que não possuem leveza, elasticidade e são desagradáveis de tocar.	<ul style="list-style-type: none">Pode decorrer de farinhas que tenham trigo queimado.Glúten curto.Farinha superextraída na moagem.Uso de água muito quente durante o amassamento.Massa muito firme.Defeito antes do boleamento, ou antes do forneamento.	<ul style="list-style-type: none">Preparar massas mais moles ou diminuir a duração da primeira fermentação.Outra possibilidade é incorporar ácido ascórbico, ou aumentar sua dose.

2 - Miolo de cor anormal

SINTOMAS	POSSÍVEIS CAUSAS	CORREÇÕES
<ul style="list-style-type: none">São consideradas cores anormais as texturas que possuem fundos cinza, neutro, azulado, com pontos escuros ou uma cor branca ou muito branca.	<ul style="list-style-type: none">Fungos na farinha resultam em um miolo de cor azulada.Trigos velhos, mal limpos ou farinhas superextraídas podem provocar cor de fundo acinzentado, neutro ou com pontos escuros.A presença de fava na farinha, em doses de 0,7% a 0,8%, aliada à prática do amassamento intensivo, provoca uma forte oxidação da massa e a desnaturação de sua cor, que se traduz por bloqueamento excessivo e prejudicial da coloração do miolo. O mesmo ocorre com o emprego de uma	<ul style="list-style-type: none">Excluir as farinhas anormais.Evitar a oxidação excessiva da massa durante o amassamento. Para isso, utilizar farinhas não misturadas com fava de soja de bromato.Evitar o super amassamento. É bom lembrar que a cor original do miolo é a branco-creme.



	<p>cultura de fermentos velha e ácida.</p> <ul style="list-style-type: none">• Uso de água muito quente.• A alteração da coloração do miolo também pode ser provocada pela utilização de massas demasiadamente ou pouco crescidas no momento do boleamento ou da coloração no forno.	
--	---	--

3 - Miolo ressecado

SINTOMAS	POSSÍVEIS CAUSAS	CORREÇÕES
<ul style="list-style-type: none">• Miolo fica esfarelando.	<ul style="list-style-type: none">• Muito trabalho mecânico.• Massa quente, após o trabalho mecânico.• Massa fraca.• Pão que passou do ponto de fornear.• Fermentação final em ambiente muito quente.• Muito condicionador.• Forno frio.	<ul style="list-style-type: none">• Diminuir o tempo de batimento ou cilindragem.• Usar água mais gelada.• Checar condições das matérias-primas e do processo.• Corrigir o tempo de fermentação final.• Fermentar a massa em ambiente menos quente.• Diminuir a quantidade de condicionador.• Aumentar a temperatura do forno.

4 - Miolo com buracos

SINTOMAS	POSSÍVEIS CAUSAS	CORREÇÕES
<ul style="list-style-type: none">• Miolo esburacado.	<ul style="list-style-type: none">• Falta de trabalho mecânico.• Muito óleo no boleamento.	<ul style="list-style-type: none">• Misturar ou cilindrar corretamente.• Evitar o excesso de óleo no boleamento.

5 - Miolo friável

SINTOMAS	POSSÍVEIS CAUSAS	CORREÇÕES
<ul style="list-style-type: none">• Miolo que tende a se esmigalhar.	<ul style="list-style-type: none">• Uso de farinha de glúten curto.• Farinha subextraída.• Massa muito firme ou demasiadamente quente, ao final do amassamento.• Excesso de levedura.• Dose exagerada de fermento.• Defeito de fermentação antes do	<ul style="list-style-type: none">• Preparar massas mais frescas.• Garantir uma fermentação apropriada, adicionando, eventualmente, uma cultura de fermentos (massa fermentada, poolish, etc).• Diminuir as doses de fermento industrial ou natural.



	boleamento.	
--	-------------	--

6 - Miolo com muita umidade

SINTOMAS	POSSÍVEIS CAUSAS	CORREÇÕES
<ul style="list-style-type: none">Miolo úmido.	<ul style="list-style-type: none">Produto mal assado.	<ul style="list-style-type: none">Assar no tempo e temperatura corretos.

7 - Miolo com pouca umidade

SINTOMAS	POSSÍVEIS CAUSAS	CORREÇÕES
<ul style="list-style-type: none">Miolo seco.	<ul style="list-style-type: none">Produto assado por longo tempo em forno frio.	<ul style="list-style-type: none">Fornear no tempo e temperatura corretos.

Ajustes do pão francês, relacionados ao sabor e odor

O sabor do pão é considerado a principal característica em relação à qualidade do alimento, entre as quais se incluem o odor, o gosto e a mastigação, isto é, o conjunto de sensações experimentadas quando se come o produto. Daí a necessidade de ficar alerta sobre os defeitos que podem prejudicar uma boa fornada.

Sabor, odor e aparência desagradáveis

SINTOMAS	POSSÍVEIS CAUSAS	CORREÇÕES
<ul style="list-style-type: none">Mau cheiro e gosto ruins.Crosta dura ou muito mole.Miolo grosseiro e duro ou inconsistente.	<ul style="list-style-type: none">Tais efeitos podem ocorrer devido ao uso de farinhas originárias de trigos com odor de palha úmida, de trigos “queimados” ou mofados, ou de grãos aromáticos ou acidentalmente impregnados de odores estranhos como cloro, formol, petróleo, etc.No emprego de farinha normal, os defeitos podem ocorrer devido a:<ul style="list-style-type: none">excesso de fermento;massa exageradamente aquecida no amassamento de uma cultura de fermentos velha ou ácida;uso de aditivos oxidantes que, ao sofrerem um superamassamento, originam odores atípicos (como por	<ul style="list-style-type: none">A farinha que apresentar odores de mofo, trigo “queimado”, de grãos aromáticos, odor de cloro, de petróleo, entre outros, deve ser devolvida ao moinho. No caso do odor não ser muito acentuado, a farinha pode ser utilizada, misturando-a a uma farinha sem problemas. Essa mistura deve ser feita no momento de usar a farinha.Quando o defeito decorre do modo da produção, o próprio profissional é quem deve evitar erros como: abuso de superamassamento; uso de certos aditivos que oxidam a massa excessivamente; ou fermentação muito acelerada ou reduzida.



	<p>exemplo, o odor hexanal, próximo ao ranço);</p> <ul style="list-style-type: none">▪ não-realização da primeira fermentação.	
--	--	--

Comunicação ITPC
(31) 2101-9999
www.institutoitpc.org.br
itpc@institutoitpc.org.br
Dezembro 2012