



Universidade Federal
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



Avaliação físico-química do pãozinho de 50 gramas comercializado no interior da Paraíba

Geraildo A. S. Silva¹, Fabiano F. de LIMA¹, Janailson da C. ALMEIDA¹, Mônica T. CAVALCANTE²,
Afredina dos S. ARAÚJO²

¹Engenharia de Alimentos do Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar – UFCG – Universidade Federal de Campina Grande, Campus de Pombal, 58840-000. Pombal-PB. E-mail: alexandregeraildo@gmail.com

²Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar – UFCG – Universidade Federal de Campina Grande, Campus de Pombal, 58840-000. Pombal-PB. E-mail: alfredinad@hotmail.com

O pão francês é o tipo de pão mais consumido no Brasil. É produzido a partir de uma mistura de quatro ingredientes básicos: farinha, água, fermento e sal, constituindo uma das principais fontes calóricas da dieta dos brasileiros, esse produto apresenta bastante variação em suas características físicas e físico-químicas. A legislação estabelece padrões de identidade e qualidade para pão, mas não define padrões específicos para pão francês. Devido à ausência de metodologia para avaliação da qualidade do pão francês, o presente trabalho teve como objetivo avaliar os parâmetros físico-químicos (peso, volume, volume específico, pH, acidez e umidade) do pão francês, comercializado em cinco panificadoras do município de Pombal – PB. Foram coletadas 5 amostras em cada panificadora totalizando 25 pães. As amostras foram coletadas em sacos de polietileno e transportadas para o Laboratório de Química do Centro Vocacional Tecnológico de Pombal (CVT/UFCG). Parâmetro como o volume está relacionado com a qualidade e quantidade dos ingredientes, principalmente os melhoradores e também com o processamento do produto, pão com volume excessivamente grande apresenta textura fraca, com granulidade grosseira, não sendo aceitável como produto de boa qualidade. Volume específico ideal está entre 6 e 8 cm³/g, já as médias obtidas ficaram entre 9 e 14,2 cm³/g bem acima do padrão. Em relação ao peso as médias obtidas foram entre 41,82 e 48,17g, considerando que apenas uma das cinco panificadoras comercializavam o pão francês por peso as demais estavam descumprindo a Legislação Vigente indicada pelo INMETRO. A umidade não deve ultrapassar o máximo de 38%, portanto todas as amostras apresentaram-se dentro do padrão. O valor do pH do pão francês variou entre 5,40 e 5,66 próximo do valor considerado ótimo para este tipo de pão que é de 5,6. Em relação a acidez as médias obtidas foram de 0,05% resultado abaixo do considerado ótimo 0,25% de ácido acético/ 100 g. Observamos que a fiscalização precisa ser mais atuante para inibir o descumprimento da lei e também estabelecer padrões de identidade e qualidade para o pão francês.

Palavras-chave: pão francês, umidade, físico-químico, análise, panificadoras

