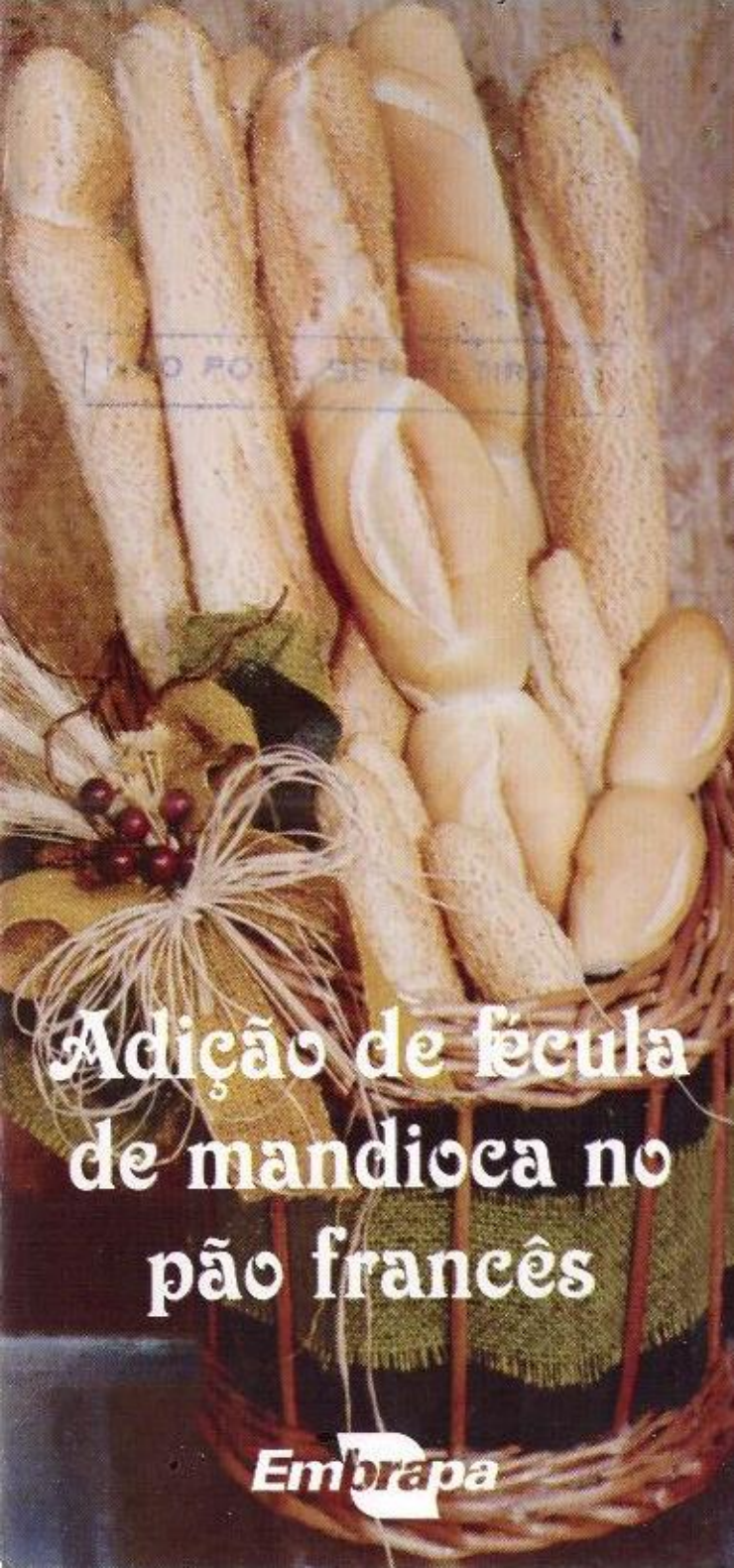




PAO PO L / SEH / TIR

Adição de fécula de mandioca no pão francês

Embrapa

ADIÇÃO DE FÉCULA DE MANDIOCA NO PÃO FRANCÊS

Joselito Motta¹

Marília I. S. Folegatti¹

Dermânio Tadeu Ferreira²

Chigeru Fukuda¹

A **Embrapa Mandioca e Fruticultura** está divulgando a tecnologia que orienta a adição de fécula de mandioca (amido, polvilho ou goma) à farinha de trigo para a fabricação do tradicional pão francês. Resultados de trabalhos realizados pela **Embrapa Agroindústria de Alimentos**, em parceria com outros institutos de pesquisa, conduzidos em planta piloto, plantas comerciais e indústrias de panificação, indicam que a substituição da farinha de trigo por fécula de mandioca, na proporção de 10 a 15%, dependendo da qualidade da farinha de trigo usada, praticamente não afeta as características de cor, sabor e textura da casca e miolo do pão.

O uso da fécula de mandioca na formulação do pão francês implica na adoção de alguns procedimentos, que pouco alteram a rotina da panificação:

- Efetuar a mistura da fécula de mandioca à farinha de trigo, homogeneizando-a antes da adição dos outros ingredientes da formulação, que deve ser feita seguindo a seqüência normal da panificação.
- Quando a formulação empregar açúcar, aumentar a quantidade deste ingrediente para 3%, para melhorar a fermentação e a coloração externa do pão.
- Aumentar a vaporização no forno, para evitar o ressecamento do pão.

Os limites máximos de substituição recomendados para outros produtos panificados, produzidos com alguns ajustes de processamento, são os

Amido de Mandioca: mais e

seguintes: 15% de fécula de mandioca para pães de forma e doces; 20% para biscoitos tipo Maria, Maizena, recheados e "Wafer"; 30% para biscoitos tipo "shortbread"; 40% para biscoitos amanteigados; 20% para macarrão e discos de pizza.



O uso da fécula de mandioca em substituição à farinha de trigo pode representar uma diminuição dos custos de produção de produtos panificados, beneficiando tanto os panificadores como os consumidores.

da ao "Pão nosso de cada dia"



Parceiro dos brasileiros

PODE SER REEMPLA

Informações adicionais:

Embrapa Mandioca e Fruticultura

tel.: (75) 621-8043/621-8049/621-8137

fax: (75) 621-2149

FUNDETEC

tel.: (45) 218-1220



Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária

Embrapa Mandioca e Fruticultura

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Rua Embrapa, s/n - CP. 007 - 44380-000 - Cruz das Almas - BA

PABX (75) 621-8000 - Fax (75) 621-1118

xxx@cpqmf.embrapa.br

<http://www.cpqmf.embrapa.br>

***Ministério da Agricultura,
Pecuária e Abastecimento***



Outubro/2003 - 3000 exemplares