

**Simpósio de Alimentos do Instituto Adolfo Lutz**  
**"Segurança alimentar, nutricional e perspectivas de ações de vigilância"**

CQ-6/1 **AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DO PÃO TIPO FRANCÊS POR MÉTODOS BROMATOLÓGICOS**

**Autores:** Santos Neto JP(1); Santos JGP(2); Bizinoto CS(1); Guimarães DAL(3); Miranda CEP(1)  
1 - Mestrando Ciência e Tecnologia de Alimentos - IFTM 2 - Graduando em Gastronomia - FMM, 3 - Docente do Curso de Tecnologia em Alimentos - IFTM.

**Resumo**

**Introdução:** Os cereais são amplamente consumidos em todo o mundo, sendo o trigo o que tem maior aceitação e aplicabilidade industrial. Entre os pães, o do tipo francês é o que tem a maior aceitação entre consumidores de diferentes classes sociais e econômicas. Pão francês é um produto fermentado, preparado, obrigatoriamente, com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio) e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho-dourada e miolo de cor branco-creme, de textura e granulação fina não uniforme (BRASIL, 2000). A qualidade do pão francês pode ser avaliada mediante análises físicas, físico-químicas, macroscópicas, microscópicas, microbiológicas e sensoriais (BRASIL, 2000; SÃO PAULO, 1978). A baixa qualidade do pão francês ofertado no mercado pode estar vinculado a não padronização durante o processamento desse produto e essa falta de padrões na qualidade. A utilização de bromato de potássio como aditivo em panificação é uma infração sanitária (BRASIL, 1975). Vale ressaltar que o ácido ascórbico tem sido empregado como agente oxidante, devido à proibição do bromato de potássio. **Objetivo:** Analisar a qualidade físico-química e a presença de bromato de potássio em pães francês comercializado em União dos Palmares, AL. **Material e Método:** A amostragem consistiu em n=90 unidades divididas em 10 diferentes panificadoras, no período de abril a junho de 2014. As amostras foram transportadas em condições assépticas para o Laboratório de Alimentos do Instituto Federal de Alagoas, onde foram analisadas. Foram realizadas as determinações de umidade, pH, cinzas, acidez e bromato de potássio, em triplicata conforme métodos oficiais (Instituto Adolfo Lutz, 2008). **Resultados:** Os principais problemas detectados foram baixo teor de umidade, média entre 19,4 e 29,6%; pH entre 5,2 e 6,1; cinzas de 2,2 a 3,9%, acidez entre 1,9 e 5,7% representando assim, baixos teores de umidade, elevados teores de acidez e cinzas. Em todas as amostras coletadas não foi detectado a presença de bromato de potássio. **Conclusão:** A análise dos resultados obtidos nesse trabalho mostra que os órgãos de fiscalização devem estabelecer novos padrões de identidade e qualidade para pão do tipo francês. Além disso, o presente estudo identificou a necessidade de futuros estudos, correlacionando demais análises para melhor elucidação da realidade no setor panificador.