

AVALIAÇÃO MICROSCÓPICA E FÍSICO-QUÍMICA DE PÃO FRANCÊS, COMERCIALIZADO EM DEZ PANIFICADORAS DA REGIÃO DE SANTO ANDRÉ/SP

Rodrigues RMMS¹, Almeida E², Col RD², Daros VSMG², Saladino RS³, Rosier IP³

Instituto Adolfo Lutz Central¹; Instituto Adolfo Lutz Santo André, SP²; Universidade do Grande ABC³ – e-mail: regina.morelli@gmail.com

O pão francês se constitui em uma das principais fontes calóricas da dieta do brasileiro, com um consumo anual *per capita* de 18,4kg. Ele é constituído basicamente de farinha de trigo e água adicionados ou não de outras substâncias alimentícias. A farinha exibe três importantes problemas do ponto de vista sanitário, como o risco de mistura com substâncias tóxicas, com poder higroscópico levando a umidade relativa acima do mínimo indispensável para proliferação de fungos e, finalment, e os insetos que atacam as farinhas. Com o objetivo de avaliar as condições higiênicas sanitárias e a composição físico-química de pães franceses foram analisadas 10 amostras, produzidas em 10 panificadoras da região de Santo André/SP. Foram utilizados os métodos da AOAC International, 1990, para matérias estranhas e as análises físico-químicas seguiram os “Métodos Físico-químicos para análise de alimentos” - IAL, 2005. Os resultados obtidos indicaram que 100% das amostras continham fragmentos de insetos; pêlos de roedor foram isolados em 2 amostras e uma estava contaminada com ácaro. Na análise histológica, 100% das amostras apresentaram amido de trigo e levedura (fermento biológico) em sua composição. Para a análise físico-química utilizou-se a Tabela TACO como referência, observando-se que o teor de umidade variou entre 22,78% a 32,43%, variação pequena quando comparada à referência (28,5%). O teor de lipídios apresentou variação relevante, sendo que a média das dez amostras (7,2g) apresentou-se discrepante em relação à referência (3,1g). Quanto ao teor de proteínas, somente três amostras apresentaram valores acima dos de referência e para o teor de cinzas e valor calórico, as amostras apresentaram valores próximos aos da referência. Este estudo revelou que os teores de umidade, proteínas, cinzas e valor calórico das amostras apresentaram-se próximos dos valores de referência, porém o teor de lipídios não se apresentou satisfatório. Quanto às condições higiênicas sanitárias, 100% das amostras estavam insatisfatórias, indicando a não adoção das Boas Práticas de Fabricação.