

JORNADAS TÉCNICAS EM CASTILLA Y LEON



Sob objectivo de potenciar a investigação e o desenvolvimento da indústria dos cereais, o CETECE - Centro Tecnológico de Cereais de Castilla y Leon - Espanha, organizou as Jornadas Técnicas alusivas ao tema **"Massa mãe - Usos e vantagens em panificação"**.

A acção decorreu com o apoio da Fernetto, cujo equipamento foi utilizado para várias provas comparativas. Paralelamente à divulgação dos resultados de vários meses de testes de amassadura com as amassadeiras Fernetto, versus outras marcas utilizadas pelos padeiros espanhóis, concluiu-se que:

As amassadeiras espirais Fernetto, com a adopção de nova tecnologia no braço espiral, permitem uma redução substancial dos tempos de amassadura, bem como uma hidratação superior em 3% e uma maior extensibilidade das massas.

Massa mãe: o ingrediente secreto!

A massa mãe é elaborada, fundamentalmente, através de farinha de trigo ou centeio, água e uma pequena quantidade de sal. Acondicionada a temperatura ambiente, e mantida ao longo do tempo através de "refrescos" (reintrodução a cada 24h de farinha, água e sal) constitui o meio adequado ao desenvolvimento de uma flora microbiana com inúmeras vantagens na panificação!

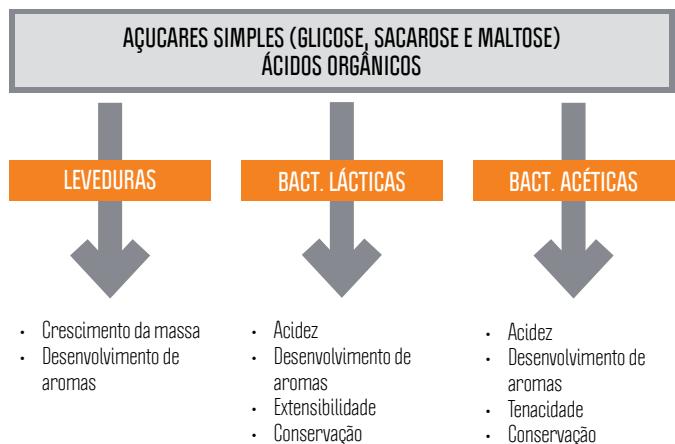
Importância da utilização da massa mãe na panificação

Quando incorporamos massa mãe em receitas de panificação, há uma interferência directa no aumento da produção de ácidos e compostos voláteis responsáveis pelo desenvolvimento de determinados sabores e aromas característicos na massa.

Desta forma, a utilização da massa mãe:

- Aumenta a flora microbiana e princípios activos como enzimas e ácidos orgânicos que conferem vitalidade fermentativa e acidez;
- Aumenta a força da massa, a tenacidade e a capacidade de retenção de gás;
- Melhora a característica da côdea tornando-a mais crocante de com mais cor;
- Melhora o sabor e aroma do produto final;
- Melhora a conservação do pão.

Em termos técnicos, o que acontece encontra-se descrito no gráfico abaixo: diferentes tipos de microrganismos actuam sobre o substrato energético convertendo os açúcares e ácidos orgânicos da massa em aromas, acidez, ou até mesmo em processos mais complexos como a melhoria da conservação do produto final.



Que massa mãe utilizar em que circunstância?

Existem massas mãe mais apropriadas para determinados tipos de pão. Por exemplo, os pães de grande hidratação são os que melhor aceitam a utilização de massa mãe natural, ou seja, sem levedura comercial.

Para produtos de panificação com tempos de produção mais curtos, é recomendável a utilização de poolish, massa mãe comercial líquida, massa mãe que incorpore massa velha.

Bread4Pla é o nome deste projecto inovador e ambientalmente sustentável. Apresentado durante as jornadas técnicas, o Bread4Pla demonstra o potencial do aproveitamento de desperdícios de panificação na produção de bioplásticos, utilizados no fabrico de embalagens.

