



Treinamento Riber foods

TREINAMENTO COMERCIAL

OBJETIVO

Transformar cada pessoa, padeiro, confeitiro e entusiastas, ajudando no fortalecimento de seu conhecimento, para uma maior valorização de nossa matéria-prima a Farinha De Trigo.

TEMAS ABORDADOS

- Visão geral do processo de beneficiamento do trigo;
- Algumas classificações de farinhas importadas x as farinhas nacionais;
- Análises laboratoriais e uma breve interpretação dos laudos;
- A função da farinha e dos principais ingredientes utilizados na produção de baguette francesa;
- Métodos de produção e suas etapas;
- Como fazer um rápido diagnóstico de produção;
- Modelagem da Baguette Francesa, corte das pestanas e assamentos.

CENÁRIO ATUAL

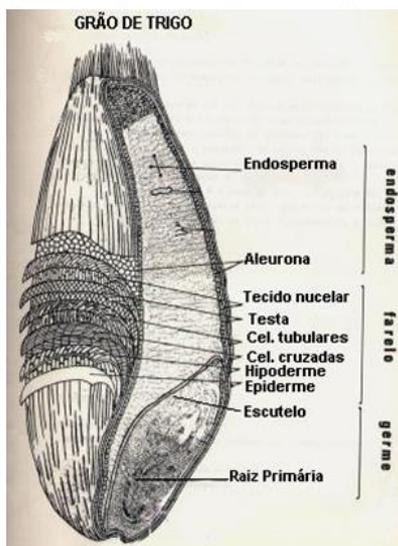
- O Mercado de Farinhas de Trigo no Brasil vem, cada vez mais, se profissionalizando e se diversificando, com isso, o surgimento de uma maior exigência na qualidade das farinhas e nos serviços técnicos oferecidos pelas empresas desse segmento é inevitável.
- Os moinhos de farinha de trigo sempre foram inseridos em um mercado de commodities. Apesar de desde 1990, com o fim do subsídio do trigo, esse mercado estar em constante evolução, ainda sim existem nichos (segmentos mais perfilados) que necessitam de produtos e serviços específicos.

- Hoje a comunicação da indústria moageira, com o restante da cadeia produtiva e o próprio consumidor final é composta de muitos ruídos socioculturais, técnicos e econômicos.
- Entender esses nichos de mercado e atualizar professores e profissionais, facilitará a comunicação em toda a cadeia, que necessita quebrar paradigmas e conceitos enraizados pela nossa cultura. Podendo assim, entregar soluções mais dinâmicas e customizadas.

ABORDAGEM

Para construir bons argumentos comerciais precisa-se conhecer o cliente, entender suas necessidades, seus costumes e, em seguida, estudar o que de melhor dentro do portfólio da empresa pode-se usar, para então, dar-se início a uma apresentação com sólidos argumentos.

Os bons argumentos de vendas são construídos e apoiados em verdades e critérios de competitividade e qualidade, pilares que deverão ser utilizados para a construção de diferenciais.



Para ter essas características de argumentação, será necessário um bom treinamento do processo de moagem.

O TRIGO

A qualidade das farinhas de trigo está diretamente relacionada a mescla dos trigos (blend) que fará parte do processo de moagem.

O Grão do Trigo

- *O Processo de Moagem*
- *Tipos de farinhas*

Recepção	Separação por tamanho	Armazenamento
Separação por dimensão	Separação por forma	Separação magnética
Polimento	Desinfestação	Separação densimétrica
Armazenamento	Pesagem	Umidificação
Acondicionamento	Trituração	Redução
Compressão	Peneiramento	Purificação
Armazenamento	Fortificação	Aditivação
Peneiramento	Embalamento	Armazenamento

Função dos ingredientes:

Farinha de Trigo – Responsável pela estrutura do pão;

Água – Solubilizar os ingredientes, controlar a temperatura da massa, controlar a ação microbiológica;

Fermento – Responsável pela aeração da massa, através da formação de ácidos e dióxido de carbono (para melhor entendimento pesquisar glicólise, respiração celular e ciclo de Krebs);

Sal – Realça o sabor, melhora a coloração, ajuda na formação do glúten e no controle da fermentação.

Farinhas – Todos as farinhas podem resultar em bons pães. É interessante que os profissionais tenham conhecimento das características físico-químicas e reológicas das farinhas para um bom direcionamento e uso de acordo com os distintos produtos e processos.

A princípio podemos dividi-las em:

- **Farinha integral** – inteira, obtida através de uma extração em moinho pedra, ou a reconstituída, obtida através da junção das partes obtidas na extração através dos moinhos de cilindro.
- **Farinhas Brancas** – Existem vários tipos de classificações de farinhas pelo mundo, muitas pessoas que acabam estudando confeitaria e panificação fora de seus países, quando retornam as suas casas acabam encontrando dificuldade na hora de comprar a farinha de trigo e por consequência terem o mesmo resultado de seus cursos.



Processo da colheita do trigo



Processo Recebimento;
Secagem e Armazenagem



Processo Moagem

OS OUTROS INGREDIENTES

ÁGUA

O segundo maior ingrediente da massa e um dos principais problemas a ser corrigido.

Características da água classificadas pela presença de minerais:

- Águas duras (temporária e permanente);
- Águas moles;
- Águas alcalinas.

Água dura – Caracterizada pela presença de carbonatos e sulfatos de magnésio e de cálcio. A característica dessa água é a dificuldade de produzir espuma em sabão.

Quando essa água contém somente carbonatos é chamada de águas dura temporária, porque esses elementos se libertarão com a fervura, transformando a água em água mole.

Quando elas contêm sulfatos são denominadas águas duras permanentes, pois estes sais não se liberam com a fervura.

Água mole – Este tipo de água quase não contém carbonatos e sulfatos de cálcio e magnésio. As águas moles produzem bastante espuma ao contrário das duras. Águas muito moles enfraquecem o glúten deixando uma massa pegajosa. A correção pode ser a adição de sal ou de um bom melhorador de farinha na dosagem correta.

Água alcalina – Este tipo de água tem uma concentração de elementos como carbonato de sódio e tem uma característica de neutralizar a acidez necessária produzida pelos fermentos. Quando o uso for inevitável, devemos adicionar algo para balancear essa acidez, poderá ser uma pequena quantidade de vinagre, ou um maior volume de massa azeda.

Funções da água como ingrediente:

1. Hidratação dos amidos;
2. Dissolver os ingredientes para sua incorporação a massa;
3. Cria um ambiente adequado para a ação dos fermentos;
4. Controla a temperatura da massa;
5. Responsável pela consistência da massa;
6. Essencial para a formação do glúten;

SAL

Ingrediente fundamental para a confecção dos pães, e suas principais funções são:

1. Hidratante;
2. Fortalecedor do glúten;
3. Bactericida;
4. Controla a fermentação;
5. Ressalta as cores;
6. Acentua os sabores;

FERMENTO E SEUS TIPOS

São vários os fermentos e processos de fermentação utilizados na panificação.

Fermento Químico - O chamado fermento químico, na verdade, tem esse nome erroneamente, pois nesse caso não existe fermentação e sim, liberação de CO_2 .

Fermento Biológico – Fresco e seco, podemos considerá-los fermentos industriais pela forma com que é produzido e disponibilizado ao mercado, mas continuam sendo naturais, pois sua ação é derivada de um microrganismo chamado “sacromises cerevisae”.

Fermento Selvagem, ou espontâneo – hoje chamado de diferentes formas pelo mundo, resgataram uma panificação complexa e diversificada de processos com alto controle de tempo, temperatura e umidade, que resultam em produtos de ótima qualidade, em termos de sabor e saudabilidade. (Fermento Natural, Levain, Massa Madre, Sourdough, Lievito Madre e outros).

Pré-Fermentos – Técnicas que estavam sendo esquecidas, mas que hoje, com o apelo de produtos saudáveis e com menor adição de aditivos, veem sendo resgatadas. O uso de pré-fermentos traz muitos benefícios às massas. Alguns, como:

- Produtos mais naturais;
- Melhor qualidade e validade dos produtos;
- Melhora o sabor;
- Otimizam farinhas de menores qualidades;
- Formação de ácidos – Ajudam na elasticidade do glúten, fortalecimento da massa, inibe o crescimento de mofo, formação de sabores através dos ácidos orgânicos;

Tipos de Pré-Fermento:

Biga – massa mais firme entre 40% e 50% de água;

Poolish – massa mais líquidas, partes iguais de farinha e água;

Esponja – massas mais firmes entre 55% e 60% de água, podendo conter um pouco de sal para controle de acidez;

Massa fermentada – pode ser uma quantidade da massa anterior. Pode conter os mesmos ingredientes da massa final.

O TRIGO E AS FARINHAS

Conforme citado acima, para a necessidade de se profissionalizar e diversificar para atender os diversos nichos de mercado, estudamos uma forma de contribuir com o entendimento das diversas farinhas disponíveis.

Vejamos a seguir:

O Trigo

A qualidade das farinhas de trigo está diretamente relacionada a seleção dos trigos (blend) que fará parte do processo de moagem.

Tabela - 1

O Segmento do trigo	
DURUM	Massas Alimentícias
DURO	Massas alimentícias e Panificação
SEMI-DURO	Panificação – Biscoitos fermentados
MOLE	Biscoitos e Bolos

Tabela - 2

	MASSAS	PÃES	BISCOITOS
P/L	Elástico/Tenaz	Equilibrado	Extensível
W	Forte	Forte/Médio	fraco
TEOR DE GLÚTEN	Alto	Alto/Médio	Baixo
FN - Atividade enzimática	Baixa atividade	Média atividade	Média atividade

Tabela - 3

P	Tenacidade/Elasticidade
L	Extensibilidade
P/L	Elasticidade/Extensibilidade
W	Força
FN	Atividade enzimática

AS FARINHAS

Partindo da premissa de que os trigos tenham as características similares, criei uma tabela para facilitar a escolha a partir do parâmetro de cinzas, mas é fundamental saber que esta tabela não dispensará a relação de outros parâmetros, como: P/L; Força (W); Resultados físico-químicos; extensógrafo; farinógrafo.

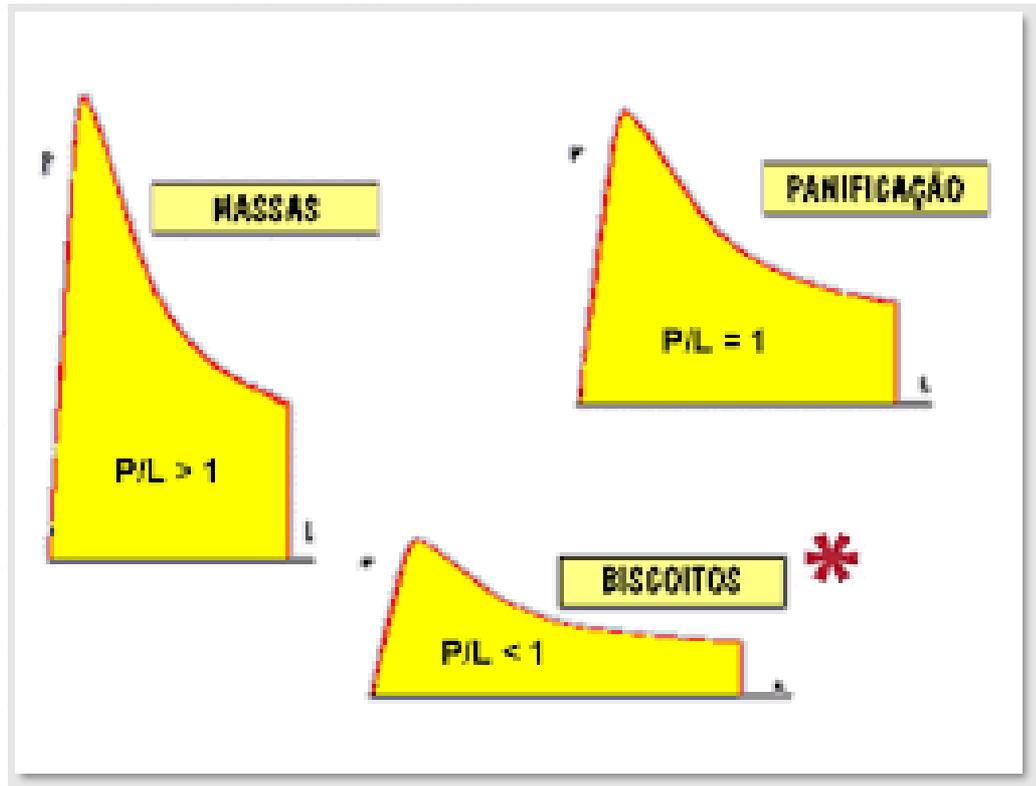
Tabela 4
Comparação de farinhas, com as cinzas como parâmetro.

BRASIL	USA	ITÁLIA	FRANÇA	ARGENTINA
Tipo 1	Pastry flour	00	T 45	0000
Cinzas até .5	.5%	.55%	.50%	.50%
Tipo 1	All-porpuse flour	0	T 55	000
Cinzas até .65	.60%	.65%	.60%	.65%
Tipo 1	Hight glúten flour	1	T 65 T 70	00
Cinzas até .75	.80%	.80%	.75%-.80	.80%
Tipo 2	First clear flour	2		0
Acima de .80%	1.1%	.95 %		1.1%
Integral inteira (moinho de pedra)	Whole wheat flour	Integral		½ 0
1.7%	1.5%	1.7 %		1.5%
Integral reconstituída				

*Amo Pão Caseiro – Adriano.

***Lembrando que a legislação atual brasileira classifica a farinha pelo teor mínimo de proteínas.**

ALVEÓGRAFO



Leia o QR code para acessar o vídeo

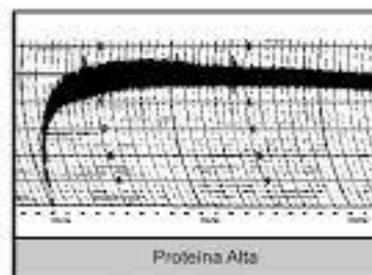
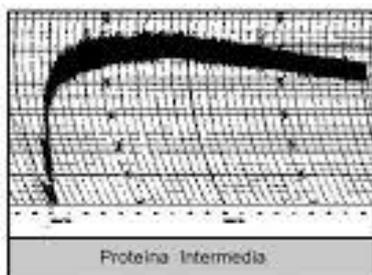
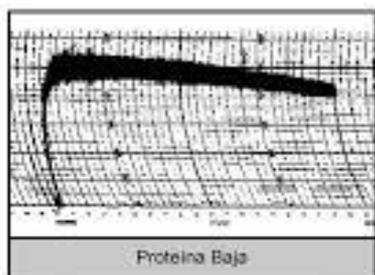


FARINÓGRAFO

Comportamento da massa durante a mistura.

Parâmetros avaliados:

- *Absorção*
- *Estabilidade*
- *Tempo de desenvolvimento da massa*
- *Índice de tolerância à mistura*



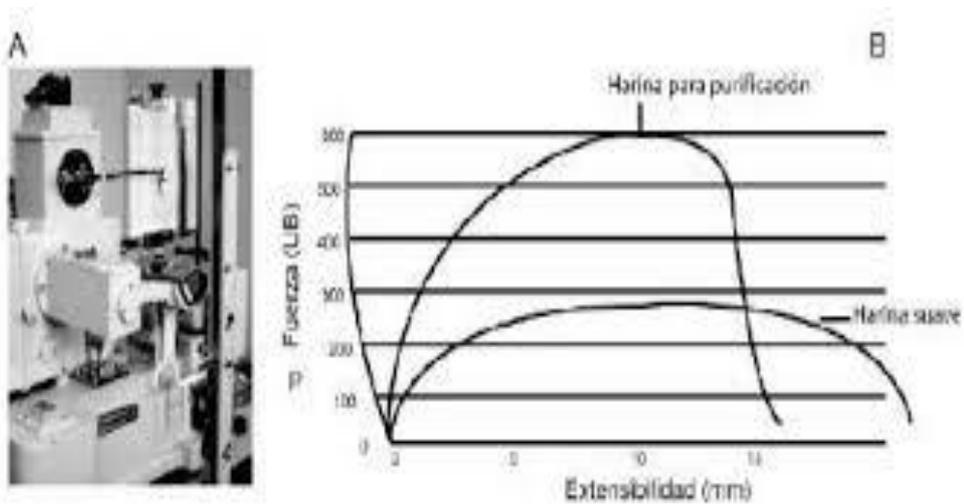
Leia o QR code para acessar o vídeo



EXTENSÓGRAFO

Parâmetros avaliados:

- Resistência
- Extensibilidade
- UE



Leia o QR code para acessar o vídeo



CARACTERÍSTICAS FISIO-QUÍMICAS

Parâmetros avaliados:

❖ Umidade;

❖ Cor L.



❖ Cinzas



❖ Glúten Úmido;



❖ Falling Number;



❖ Cor kj;

Conclusão de análise de farinhas:

- Alveografia;
- Farinografia;
- Extensografia;
- Físico química.

Para um melhor direcionamento da farinha de trigo é muito importante que essa interpretação seja feita em conjunto com todos os critérios acima. Nunca devemos analisar um laudo independente do outro.

PRODUTOS NITA

Nita P – Tipo 1 – 25kg

W: min 250

P/L: min 0,7

Cinzas máx 0,7

Essa farinha é um produto muito versátil, atende às mais diversas formulações com excelente performance. Pela sua relação de cinzas, garante uma ótima capacidade fermentativa, boa coloração e um ótimo rendimento.





Nita Integral - 5x5
Absorção Farinografica: min 62%
Tempo desenvolvimento: 5 a 6
Cinzas: máx 1,8%

Por esse produto ser processado em moinho de pedra, contém todos os possíveis nutrientes do trigo. Pode ser utilizado sem receitas 100% integral devido à sua granulometria uniforme, que garante ótima maquinabilidade e uma hidratação mais homogênea. Em termos nutricionais fora o alto teor de fibras, traz

ainda propriedades antioxidantes e uma riqueza em ácidos graxos poli-insaturados devido ao gérmen, que neste processo não é extraído.

Nita FN - 5x5
Umidade (%) - 15
Cinzas (% base Seca) - 0,80
Falling-Number (s) - 280
Glúten Úmido (%) - 24
Granulometria (% retido) - 5

Esse produto, em específico, foi concebido com as características das farinhas francesas classificadas como "T65", muito versátil, atende às mais diversas formulações com excelente performance. Pela sua relação de cinzas, garante uma boa coloração para panificação artesanal aliado a um ótimo rendimento. Tem ótima sinergia com outras farinhas que são utilizadas nas mais diversas formulações.





Nita Pastel– tipo 1 – 5kg

W: min 250

P/L: min 1,0

Cinzas máx 0,5

Produto direcionado para a produção de “massas frescas”, alguns pães, bolos, salgados e biscoitos. Baixo teor de cinza, farinha menos rígida, extensível, de cor clara e pouca pigmentação. Médio volume de desenvolvimento fermentativo.

Nita Pizza– tipo 1 – 5kg

W: min 220

P/L: min 0,5

Cinzas máx 0,7

Produto com característica mais acentuada de cor, mais extensível e ótima ação fermentativa (salto de forno). Pode se utilizar para vários produtos, não somente pizza.

É muito interessante misturá-la com farinhas mais rígidas para conseguir melhor performance, principalmente na panificação artesanal.



PROCESSO DE PANIFICAÇÃO

Métodos principais – Método indireto, método direto com descanso (padrão padarias) e método direto sem descanso (indústria e algumas padarias convencionais).

Etapas do Processo

Método - Primeiro passo é escolher o método;

Separação/pesagem – Essa etapa é muito importante para a agilidade, economia e organização de todo o processo;

Mistura/batimento – Autólise, mistura lenta, mistura melhorada e mistura intensificada;

Descanso – rearranjo e acomodação da massa, preparação para as próximas etapas conforme características de matéria-prima, temperatura da massa, tempo de batimento, tipo e quantidade de fermento;

Dobras* (no caso de processos artesanais) – Criar estrutura, homogeneizar a temperatura e incorporar ar à massa;

Divisão – Porcionar a massa no tamanho desejado;

Pré-modelagem – Etapa necessária para ajustar a massa a modelagem final e ajustar a força e estrutura da farinha.

Modelagem – Etapa responsável pelo formato final do produto e irá conferir mais força a massa.

Maturação e fermentação – Etapa de muita complexidade, responsável pela qualidade e principalmente saudabilidade do produto. Pode ser feita em temperatura ambiente ou a frio, em bloque ou já modelado. Em alguns casos existe a possibilidade de se acelerar a fermentação com temperatura mais altas.

Acabamento – Coberturas e cortes para finalização antes do assamento

Assamento – Cada tipo de forno e de produto exigirão uma temperatura específica.

A influência dos utensílios e equipamentos

Amassadeiras, mesas, câmaras, fornos etc.

Todos esses equipamentos devem estar regulados e com controles, se possível, de manutenção preventiva.

Matéria-prima

Farinha de trigo, água, sal, fermento biológico.

A influência e sinergia de outros ingredientes da formulação

Os fornecedores deveram entregar fichas técnicas e aprofundar a finalidade de cada aditivo. O uso inadequado ou em quantidades erradas podem comprometer uma ótima matéria-prima (farinha de trigo).

Variáveis controláveis e incontroláveis (clima, ambiente, tempo, temperatura).

Mão de Obra – Padeiro – Ajudante – funcionário inexperiente – Sem treinamento;

Matéria – prima – De má qualidade – mal direcionada – sem padrão – problemas de abastecimento;

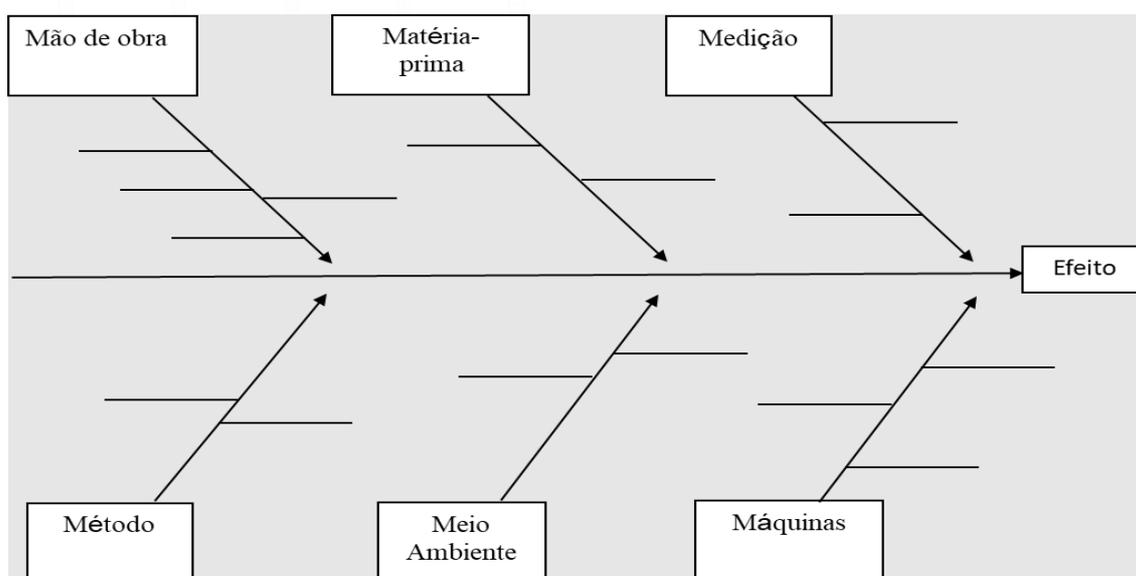
Medição – Controle de temperatura – umidade - peso – tempo;

Método – Longa fermentação – curta fermentação – fermentação natural – esponja – poolish – biga – fermentação convencional (fermento comercial);

Meio Ambiente – Ambiente quente – baixa umidade relativa – espaço pequeno - fluxo de pessoas mal desenhado;

Máquinas – Máquina antiga – sem manutenção – desregulada – fora de especificação.

Podemos ter uma visão sistêmica no gráfico abaixo



PIZZA NITA

Receita		
60% hidratação	KG	%
Farinha		100
**Água 1		60
Ferm seco		0,1
Sal		2,5
Azeite		5

Processo

1ª Etapa:

Mise en place; **(8 h)**

2ª Etapa:

Dissolver água sal e fermento, logo após colocar a farinha; **(8h 10min)**

3ª Etapa:

Misturar até a massa absorver toda a água, mais ou menos uns 6 minutos, na sequência passar para a segunda velocidade por uns 3 minutos; **(Azeite) (8 h 20 min)**

4ª Etapa:

Tirar a massa do equipamento, colocar sobre a bancada e deixar descansar por 15 a 20 minutos; **(8 h 40 min)**

5ª Etapa:

Dividir no tamanho desejado; **(8 h 50 min)**

6ª Etapa:

Bolear e colocar em potes individuais ou em caixas para fermentar por pelo menos 24 h; **(pegar massa preparada no dia anterior)**

7ª Etapa:

Tirar da refrigeração e deixar ganhar temperatura; **(11 h)**

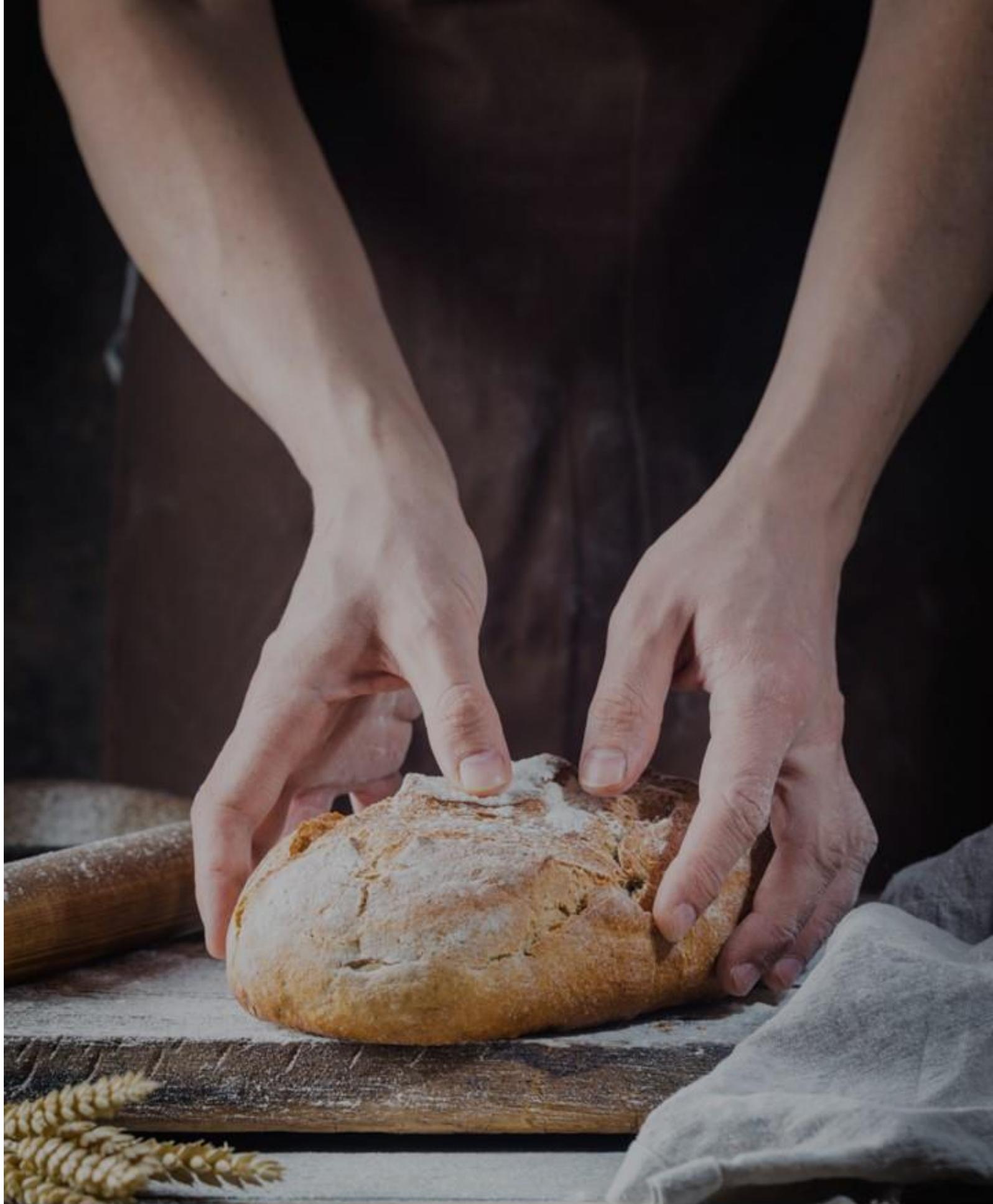
8ª Etapa:

Modelar, colocar a cobertura desejada; **(11 h 20 min)**

9ª Etapa:

Fornear – cada forno tem uma característica – as pizzas devem ser assadas entre 280° até 450°C. **(12 h 30 min)**





nita
— EXPERTS —