

## ADIÇÃO DE FÉCULA DE MANDIOCA NO PÃO FRANCÊS

Joselito Motta<sup>1</sup>  
Marília I. S. Folegatti<sup>2</sup>  
Dermânio Tadeu Ferreira<sup>3</sup>  
Chigeru Fukuda<sup>1</sup>

A **Embrapa Mandioca e Fruticultura Tropical** 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

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.

<sup>1</sup> Pesquisadores da *Embrapa Mandioca e Fruticultura Tropical*, Cruz das Almas – BA; <sup>2</sup> Pesquisador da FUNDETEC, Cascavel – PR



Informações adicionais:  
*Embrapa Mandioca e Fruticultura Tropical*  
tel.: (75) 3312-8043  
fax: (75) 3312-8096  
FUNDETEC  
tel.: (45) 218-1220



Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária  
*Embrapa Mandioca e Fruticultura Tropical*  
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento  
Rua Embrapa, s/n - CP. 007 - 44380-000 - Cruz das Almas - BA  
PABX (75) 3312-8000 - Fax (75) 3312-8097  
sac@cnpmf.embrapa.br  
www.cnpmf.embrapa.br

Ministério da Agricultura,  
Pecuária e Abastecimento



1ª impressão: Outubro/2003 - 3000 exemplares  
2ª impressão: Outubro/2005 - 5000 exemplares



Adição de fécula  
de mandioca no  
pão francês

