

EXPLORANDO O QUE A SINERGIA DE INGREDIENTES TEM DE MELHOR

É possível trazer inovação para um mercado consolidado e tradicional como o de panificação brasileira através do uso de novos ingredientes.



O mercado de panificação no Brasil representa uma indústria bem consolidada, com crescimento pouco expressivo nos últimos anos. Através de algumas análises, percebemos que esse crescimento se consolidou com pequenas inovações, tanto por parte de mudanças no varejo, como por novas receitas desenvolvidas pelas padarias para atender o consumidor, cada vez mais exigente e informado. Ao longo dos últimos anos, surgiram novos conceitos de ponto de venda, como padaria gourmet, padaria / restaurante e boulangeries, além de tendências de consumo importantes, como por exemplo, produtos mais saudáveis, que sinalizam um novo direcionamento para essa indústria.

A indústria de panificação tem necessidades diversas. Algumas necessidades são comuns a outros mercados, como manter a lucratividade em um cenário atual bastante desafia-

do, e outras bastante específicas. Entre os principais desafios específicos da indústria, podemos dizer que qualidade e consistência são os principais fatores que influenciam o negócio. E são exatamente nesses fatores que a inovação pode entregar benefícios e desempenhar um papel muito importante.

é manter essa textura por mais tempo. A consistência nos resultados dos produtos é outro fator primordial para o sucesso na indústria. Manter a mesma consistência e linearidade nos produtos finais é bastante desafiador, isso porque as mesclas podem ser produzidas com variedades distintas de trigo, cuja qualidade depende do local de produção e da safra. Esse é um grande desafio tanto para os moinhos quanto para as padarias que transformarão esses insumos.

Neste cenário de farinhas com reologia tão abaixo do requerido para panificação, é interessante utilizar ingredientes inovadores que podem auxiliar a atingir a qualidade desejada, a consistência no resultado, mantendo ao mesmo tempo a lucratividade para o produtor.

Afim de atender aos padrões de qualidade exigidos pelos consumidores brasileiros, enzimas e emulsificantes, tradicionalmente utilizados na fabricação de pães, podem ser combinados com outros ingredientes, como GRINDSTED® BWA 3000 B. A sinergia entre estes três ingredientes proporciona uma melhora na maquinabilidade e enriquecimento do glúten, tornando-o mais tolerante para longas fermentações. As padarias também se beneficiam com essa inovação, pois a massa fica mais seca e firme, e os pães apresentam maior volume, melhor estrutura e pestana mais aberta.

GRINDSTED® BWA 3000 B é uma solução versátil, composta por

hidrocolóides de granulometrias diferenciadas e proporcionalmente combinadas, que através da absorção extra de água, traz diversos benefícios tanto para os moinhos quanto para as padarias.

do, e outras bastante específicas. Entre os principais desafios específicos da indústria, podemos dizer que qualidade e consistência são os principais fatores que influenciam o negócio. E são exatamente nesses fatores que a inovação pode entregar benefícios e desempenhar um papel muito importante.

QUALIDADE, CONSISTÊNCIA E INOVAÇÃO

A qualidade dos produtos é fator essencial para o sucesso da indústria. Vamos pegar como exemplo um dos produtos mais tradicionais e representativos nesse mercado: o pão francês. A aparência e a crocância são duas características extremamente valorizadas pelo consumidor. Na aparência - volume, coloração e pestana são fatores fundamentais na avaliação dos consumidores. Em relação à crocância, o desafio

BENEFÍCIOS PARA OS MOINHOS:

- Pré-misturas com qualidade superior.
- Pré-misturas mais estáveis, mesmo em período de safra do trigo com qualidade inferior.
- Enriquece o glúten, deixando-o mais tolerante.

BENEFÍCIOS PARA AS PADARIAS:

- Maior volume do pão.
- Miolo mais uniforme.
- Maior rendimento da massa.
- Mantém a crocância por mais tempo.
- Escama mais aberta.
- Lucro!

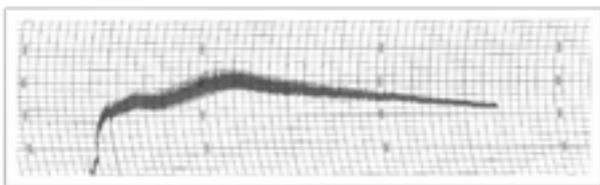


Através de inúmeros testes desenvolvidos pela equipe técnica da DuPont Nutrition & Health, concluiu-se que os resultados dessa inovação na indústria são positivos e surpreendentes. Nos pães utilizando a pré-mistura com o GRINDSTED® BWA 3000 B, observou-se um maior volume do pão, um miolo mais uniforme, maior rendimento da massa e uma crocância mantida por muito mais tempo.

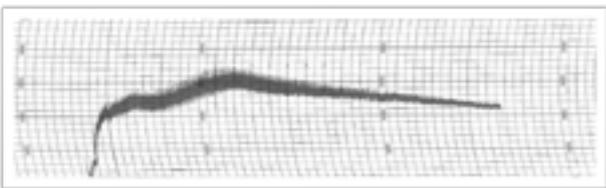
TESTES

Efeitos na reologia da farinha com aplicação do GRINDSTED® BWA 3000 B na pré-mistura

FARINOGRAFIA 100% GAÚCHO



FARINHA CONTROLE
sem BWA 3000:
absorção de 66,5%

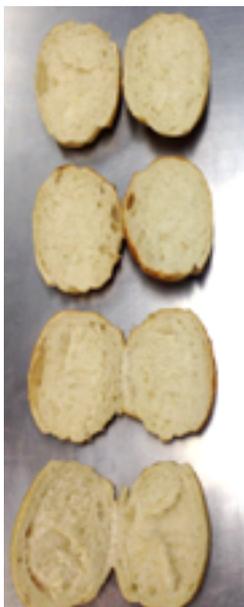


FARINHA COM BWA 3000 B a 0,8%: absorção de 68,5%

Comportamento da massa do pão francês utilizando uma pré-mistura com o GRINDSTED® BWA 3000 B

O MIOLO

SEM GRINDESTED® BWA 3000 B



COM GRINDESTED® BWA 3000 B



MIOLO MAIS UNIFORME

CROCÂNCIA

A vida útil do pão francês é de aproximadamente 30 minutos, conforme a sua crocância.



Com GRINDSTED® BWA 3000 B é possível manter a crocância por até 2 horas.



MAIS CROCANTE

A DuPont Nutrition & Health combina um profundo conhecimento em alimentos e nutrição com investimento em pesquisa e ciência com o objetivo de entregar um valor inigualável às indústrias de alimentos, bebidas e suplementos alimentares. Desenvolve soluções inovadoras, baseadas no profundo conhecimento dos consumidores e em um amplo portfólio de produtos para ajudar seus clientes a transformar os desafios em oportunidades de negócios.

DuPont (NYSE: DD) trouxe a ciência e a engenharia de nível mundial para o mercado global na forma de produtos, materiais e serviços inovadores desde 1802. A empresa acredita que, colaborando com os clientes, os governos, as organizações não-governamentais e líderes de opinião, pode ajudar a encontrar soluções para os desafios mundiais, tais como garantir alimentos saudáveis em quantidade suficiente para todas as pessoas em todos os lugares, reduzir a dependência dos combustíveis fósseis e proteger a vida e o meio ambiente.



DuPont Nutrition & Health
Tel.: (11) 4613-3800
food.dupont.com