

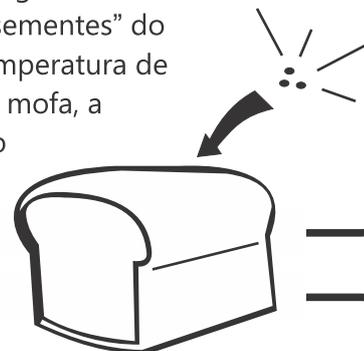
DICA

PREVENÇÃO DE MOFO



O que é mofo?

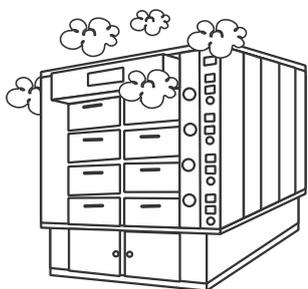
O mofo (ou bolor) é causado por microorganismos invisíveis a olho nu - os fungos. Eles estão presentes no ambiente ao nosso redor, na forma de esporos, que são como “sementes” do fungo. A contaminação ocorre quando este esporo cai sobre o alimento. A temperatura de forneamento é suficiente para matar o fungo. Assim, quando um pão ou bolo mofa, a contaminação aconteceu depois que o produto saiu do forno. Por isso o mofo costuma surgir na casca dos produtos e não no miolo.



COMO EVITAR O MOFO

Podemos dificultar ou retardar o surgimento do mofo controlando principalmente a umidade do produto final através das etapas de:

1 Forneamento



Ajustando a temperatura do forno, podemos controlar a secagem do produto, evitando excesso de umidade nos pães ou bolos. Cada produto tem um tempo adequado de forneamento.

2 Resfriamento

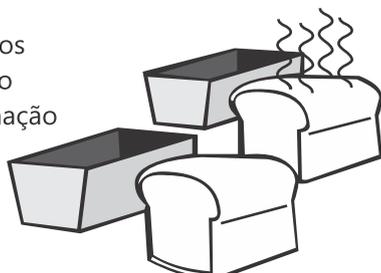
O resfriamento está completo quando o miolo esfria. A secagem continua acontecendo durante este resfriamento e por isso devemos tomar os seguintes cuidados:

Retirar os pães das formas logo que saem do forno e resfriá-los em assadeiras perfuradas;

Evitar secagem em locais abafados como carrinhos fechados, mesmo com a porta aberta;

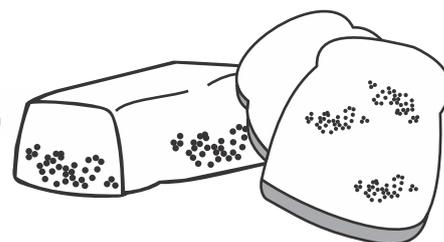
Embarcar as peças logo que estiverem frias pois as chances de contaminação aumentam quando o produto fica exposto por mais tempo;

É recomendado resfriar os produtos em uma área separada da produção e bem limpa para evitar a contaminação das peças por esporos do fungo.



Para se desenvolver e dar origem ao mofo, o esporo precisa de:

- Alimento (o próprio pão/bolo);
- Temperatura adequada (a temperatura ambiente é boa para o esporo);
- Umidade (quanto mais umidade, melhor para o esporo).



MOFO NO MIOLO?

No caso de peças muito grandes, o calor do forno demora mais para chegar ao centro da peça e assim a temperatura do miolo pode não ser suficiente para matar o fungo;

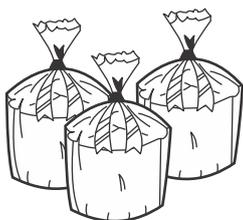
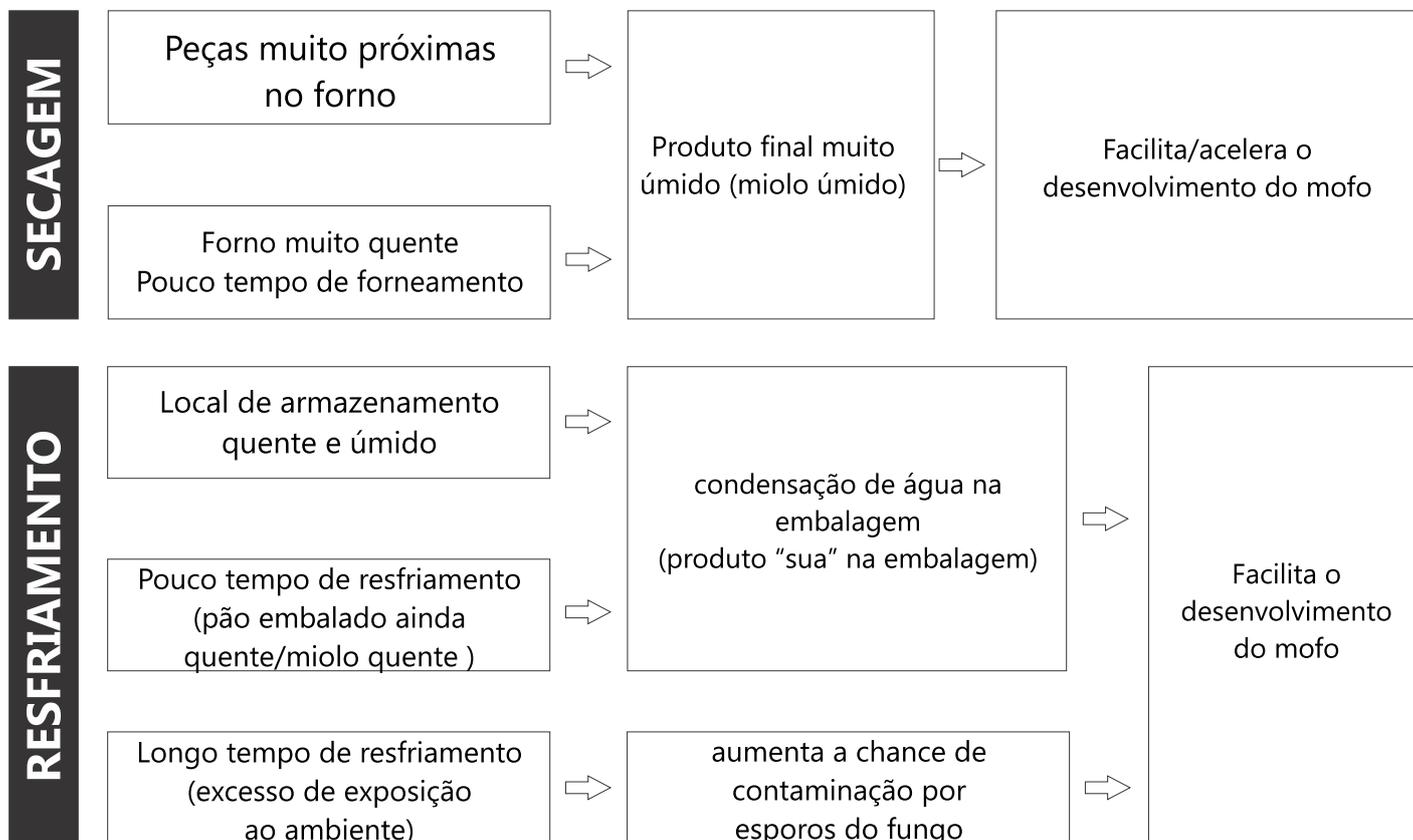
No caso de pães fatiados, a contaminação pode chegar ao seu interior no momento em que fatiamos os pães, proporcionando assim o surgimento do mofo no miolo.

DICA

PREVENÇÃO DE MOFO



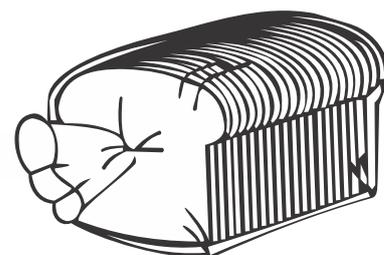
Erros comuns:



Outros cuidados:

✓ Na produção de panetones é importante lavar as frutas cristalizadas e uvas passas em água corrente e escorrer bem.

- ✓ Salas de embalagem devem ser separadas da produção, livres da circulação constante de pessoas e de correntes de ar;
- ✓ Se houver ar-condicionado deve-se limpar frequentemente o aparelho;
- ✓ Limpar a área de embalagem e desinfetar as mesas com álcool;
- ✓ Usar uniformes limpos e desinfetar as mãos com álcool anti-séptico para embalar os produtos;
- ✓ Fechar totalmente o saco plástico (embalagem), tirando todo o excesso de ar;
- ✓ Armazenar o produto em ambiente limpo, seco e não exposto à luz do sol;
- ✓ Produzir os pães pelo processo esponja torna a massa mais ácida. Isso dificulta o desenvolvimento do mofo e ainda ajuda o antimoho a agir.



Antimoho

O antimoho pode ser usado para prolongar a conservação do produto, mas não é possível determinar quanto aumentará o prazo de validade. O antimoho em pó é adicionado à massa e o antimoho em spray é borrifado na casca do produto ou no interior da embalagem que será utilizada. Misturas e concentrados para a produção de pães e bolos costumam conter o antimoho em pó.

 **Emulzint**
Zeelandia

SAC: 0800-701-5800
www.emulzint.com.br