

# 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!

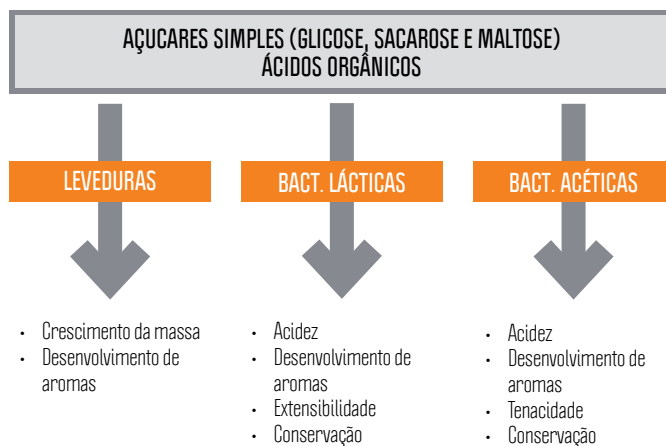
## Importância da utilização da massa mãe na panificação

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 còdea 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.

