Conservação de massa de pastel

Refere-se a forma adequada de conservar massa de pastel.

Sistema Integrado de Respostas Técnicas – SIRT/UNESP

Agosto/2005

Edição atualizada em: 13/09/2013

Resposta Técnica	GURGEL, Rodrigo Ravani Conservação de massa de pastel Agência USP de Inovação 18/8/2005 Refere-se a forma adequada de conservar massa de pastel.
Demanda	**Como conservar massa de pastel por mais tempo, sem congelar a mesma, só resfriando apenas?**
Assunto	Fabricação de produtos de padaria e confeitaria com predominância de produção própria
Palavras-chave	Aditivo alimentar; conservação; conservante; massa alimentícia; pastel
Atualização	Em: 13/09/2013 Por: Vitor Rocha dos Santos

Salvo indicação contrária, este conteúdo está licenciado sob a proteção da Licença de Atribuição 3.0 da Creative Commons. É permitida a cópia, distribuição e execução desta obra - bem como as obras derivadas criadas a partir dela - desde que criem obras não comerciais e sejam dados os créditos ao autor, com menção ao: Serviço Brasileiro de Respostas Técnicas - http://www.respostatecnica.org.br

Para os termos desta licença, visite: http://creativecommons.org/licenses/by/3.0/

O Serviço Brasileiro de Respostas Técnicas – SBRT fornece soluções de informação tecnológica sob medida, relacionadas aos processos produtivos das Micro e Pequenas Empresas. Ele é estruturado em rede, sendo operacionalizado por centros de pesquisa, universidades, centros de educação profissional e tecnologias industriais, bem como associações que promovam a interface entre a oferta e a demanda tecnológica. O SBRT é apoiado pelo Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE e pelo Ministério da Ciência Tecnologia e Inovação – MCTI e de seus institutos: Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico – CNPq e Instituto Brasileiro de Informação em Ciência e Tecnologia – IBICT.

Solução apresentada

Introdução

“Pastel é um alimento composto por uma massa a base de farinha a que se dá a forma de uma caixa ou envelope, e se recheia e depois se frita (por imersão em óleo fervente). É um dos alimentos mais frequentemente encontrados em carrinhos de rua” (WIKIPÉDIA, 2013).

Os produtos comerciais, como massa de pastel, são tipicamente carregados de conservantes para permitir-lhes permanecer fresca durante o intervalo de tempo entre o momento do fabrico e o momento da utilização (CADERNO DE RECEITAS, 2013).

Conservantes

“O conservante é uma substância ou um conjunto de substâncias que tem a função de impedir o surgimento ou crescimento de bactérias, fungos ou qualquer tipo de coisa viva em uma formulação” (CADERNO DE RECEITAS, 2013).

Um anti-oxidante é um conservante que reduz a taxa de oxidação em óleos e outros produtos que oxidam rapidamente” (CADERNO DE RECEITAS, 2013).

A oxidação é um processo químico que ocorre quando os óleos ou outros ingredientes naturais são expostos ao oxigênio. Anti-oxidantes prolongam a vida útil dos seus produtos, reduzindo a rancificação de seus óleos” (CADERNO DE RECEITAS, 2013).

Conservantes utilizados em massa de pastel

- Sorbato de Potássio

“O Sorbato de Potássio é o sal de potássio do ácido sórbico, amplamente utilizado na alimentação como conservante. O ácido sórbico se encontra em forma natural em alguns frutos” (RAN, [20--?]).

“Geralmente na indústria alimentar utiliza-se o Sorbato de Potássio, pois é mais solúvel em água que o ácido sórbico” (RAN, [20--?]).

“O Sorbato de Potássio pode incorporar-se diretamente aos produtos durante sua preparação ou mediante tratamento de superfícies (pulverização ou submersão). Utiliza-se geralmente 0,5 - 2 gramas de Sorbato de Potássio por quilo de produto” (RAN, [20--?]).

- Propionato de potássio, cálcio ou sódio

“São inibidores eficientes do crescimento de fungos e bactérias que geram o mofo em alimentos. De origem natural e encontrados em pequenas quantidades em diversos alimentos” (PANTEC, [20--?]).

> Sua obtenção industrial se dá pela degradação anaeróbica de glicídios por oxidação incompleta, isto é, através da fermentação de microrganismos, principalmente bactérias (comumente do gênero *Acetobacter* e *Lactobacillus*), que se utilizam do açúcar do meio como fonte de energia e liberam como resíduo metabólico o ácido propiônico. Não tem efeitos adversos ou restrições dietéticas (PANTEC, [20--?]).

“Utiliza-se geralmente 0,1 % a 0,2% sobre peso da farinha de trigo” (PANTEC, [20--?]).

“São utilizados em bombons e smilares, chocolates, massas frescas e semi-prontas, produtos de panificação, produtos de pastelaria e produtos de confeitaria” (PORTAL DE TRANSPARÊNCIA ALIMENTAR, [20--?]).

“Não existem regras estritas para a escolha e conservar das massas alimentícias desde que a embalagem mantenha a sua integridade na compra e sejam mantidas num local seco” (NESTLÉ, [20--?]).

“Além destas variedades desidratadas, as massas frescas existentes no mercado deverão ser conservadas no frigorífico por alguns dias” (NESTLÉ, [20--?]).

Conclusões e recomendações

Recomenda-se primeiramente, a consulta a um profissional da área como engenheiros de alimentos para melhor esclarecer possíveis dúvidas sobre o processo de conservação da massa de pastel.

Recomenda-se ainda, verificar o manual de Boas Práticas de Fabricação para averiguar se todos os métodos de manuseio para com o alimento estão sendo feitos da forma correta.

No banco de informações do Serviço Brasileiro de Respostas Técnicas (SBRT) existem respostas que abordam o assunto de interesse.

Sugere-se acessar o *site* www.respostatecnica.org.br e realizar a busca no Banco de Respostas, utilizando os códigos das respostas **15441 e 18121** para encontrar os arquivos disponíveis.

Recomenda-se a leitura das seguintes Respostas Técnicas:

SERVIÇO BRASILEIRO DE RESPOSTAS TÉCNICAS. **Função do vinagre na massa de pastel.** Salvador: Rede de Tecnologia da Bahia – RETEC/IEL - BA, 2009. (Código da Resposta: 15441).

SERVIÇO BRASILEIRO DE RESPOSTAS TÉCNICAS. **Conservantes e/ou aditivos para fabricação de massas alimentícias.** Brasília: Centro de Apoio ao Desenvolvimento Tecnológico – CDT/UnB, 2011. (Código da Resposta: 18121).

Fontes consultadas

CADERNO DE RECEITAS. **Conservantes quando e porque usar**. [S.I.], 2013. Disponível em: <http://blog.sabaoeglicerina.com.br/2013/01/conservantes-quando-e-porque-usar.html>. Acesso em: 30 jul. 2013.

NESTLÉ. **Massas alimentícias**. [S.I.], [20--?]. Disponível em: <http://www.nestle.pt/saboreiaavida/alimentacao/alimentos/Pages/MassasAlimenticias.aspx#>. Acesso em: 30 jul. 2013.

PANTEC. **Propionato de Cálcio**. [S.I.], [20--?]. Disponível em: <http://www.conservantesliquidos.com.br/produtos/conservantes/proprionato-de-calcio-conservantes.htm>. Acesso em: 30 jul. 2013.

PASTEL. In: WIKIPÉDIA, a enciclopédia livre. [S.I.], 2013. Disponível em: <http://pt.wikipedia.org/wiki/Pastel_%28culin%C3%A1ria%29>. Acesso em: 30 jul. 2013.

PORTAL DE TRANSPARÊNCIA ALIMENTAR. **Conservantes**. [S.I.], [20--?]. Disponível em: <http://transparenciaalimentar.wordpress.com/lista-de-aditivos/conservantes/>. Acesso em: 30 jul. 2013.

RAN. **Sorbato de Potássio**. [S.I.], [20--?]. Disponível em: <http://www.ransa.com/portu/conservantes/sorbatopot.htm>. Acesso em: 30 jul. 2013.