

**CARACTERIZACIÓN FÍSICO-QUÍMICA Y COMPOSICIÓN 100% DEL PAN  
ARTESANAL VENDIDOS EN GARANHUNS – PE**

**CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DE  
PÃO ARTESANAL COMERCIALIZADO EM GARANHUNS – PE**

**PHYSICAL-CHEMICAL CHARACTERIZATION AND 100% COMPOSITION  
OF ARTISAN BREAD SOLD IN GARANHUNS - PE**

Flavia Isaura Soares de Lima<sup>1</sup>; Jessica Porfírio Severo<sup>2</sup>; Suzana Pedroza da Silva<sup>3</sup>

**RESUMO**

Os produtos de panificação são bastante consumidos no Brasil e o pão é considerado um alimento que está bastante presente na dieta dos consumidores. Tal produto é consumido mundialmente há milhares de anos, porém, ao longo do tempo, suas características de produção foram alterando-se, o que consequentemente resultou em melhor qualidade. Para maior conhecimento acerca de sua composição, faz-se necessário conhecer seus componentes, nutrientes e se ter garantias de saudabilidade. O objetivo deste trabalho foi caracterizar físico-quimicamente e determinar a composição centesimal proximal do pão artesanal que é fabricado e comercializado por um empreendimento privado localizado na cidade de Garanhuns, Pernambuco, a fim de conhecer melhor sua composição e averiguar se encontra-se em conformidade com a legislação vigente para produtos de panificação bem como com estudos de cunho científico da literatura. A amostragem foi realizada no dia anterior às análises, onde as amostras cedidas foram acondicionadas em embalagens de fecho hermético de polietileno e mantidas sob refrigeração, no intuito de conservar suas características intrínsecas e minimizar possíveis danos, por meio do ambiente exterior, as quais poderiam sofrer. Foram realizadas análises de umidade, cinzas, lipídios, proteínas, carboidratos incluindo fibras, açúcares redutores, atividade de água, pH, sólidos solúveis totais, cor, condutividade e acidez total titulável. Todas as análises foram realizadas em triplicata, de acordo com metodologia proposta pelo Instituto Adolfo Lutz e tomando como resultado final, após os cálculos, o valor obtido por meio da média. Os resultados percentuais encontrados para as análises centesimais foram de 31,82% ± 0,52 para umidade, 2,13% ± 0,48 de cinzas, 14,08% ± 0,50 para lipídios, 8,34% ± 0,01 para proteínas e 5,48% ± 0,02 para açúcares redutores, totalizando, consequentemente, em 38,15% ± 1,53 para carboidratos incluindo fibras. Para os parâmetros físico-químicos estudados obteve-se 0,906 ± 0,01 para atividade de água, 5,69 ± 0,11 para o pH, 1,76% ± 0,12 para sólidos solúveis totais, variação total de cor de 38,31 ± 1,95, condutividade de 1970,5 μS/cm ± 0,71 e 0,29% ± 0,09 para acidez total titulável. Os resultados obtidos foram comparados com trabalhos a respeito do tema já realizados e presentes na literatura e as variações nos teores leva em consideração o tipo e a formulação de pão que está sendo analisada. Ao final do estudo observou-se que o pão artesanal analisado apresentou resultados satisfatórios, pelo fato de ser possível encontrar resultados significativos utilizando as metodologias empregadas, e que do ponto de vista legislativo, o pão artesanal estudado encontra-se nos limites estipulados para determinação de produto de qualidade padronizado.

**Palavras-Chave:** Análises físico-química, Análises centesimais, Pão artesanal, Panificação.

<sup>1</sup> Engenharia de Alimentos, Universidade Federal do Agreste de Pernambuco, [flavia.isalima@gmail.com](mailto:flavia.isalima@gmail.com)

<sup>2</sup> Engenharia de Alimentos, Universidade Federal do Agreste de Pernambuco, [severopjessica@gmail.com](mailto:severopjessica@gmail.com)

<sup>3</sup> Doutora em Engenharia Química, Universidade Federal do Agreste de Pernambuco, [suzana.pedroza@ufape.edu.br](mailto:suzana.pedroza@ufape.edu.br)