

PANIFICAÇÃO ARTESANAL : UM RELATO DE EXPERIÊNCIA DA PRODUÇÃO DE CIABATTA.

X Encontro de Experiências Estudantis

Eduardo Torres Ferreira, Barbara Cassetari Sugizaki, Ilana das Neves Barbosa, Alessandra Pinheiro de Goes Carneiro

Este relato descreve e analisa os resultados das aulas práticas da disciplina de panificação realizadas pelos alunos de Gastronomia do quinto semestre da Universidade Federal do Ceará. No decorrer da disciplina os alunos executaram diversas fichas técnicas, a formulação da Ciabatta Artesanal foi escolhida para que se pudesse comparar sua produção com os diferentes métodos de batimento propostos por Sebess (2013), sendo eles: Mistura e sova longa, Mistura e sova melhorada, Mistura e sova intensiva e Mistura e sova por Autólise. A partir dessas preparações foram analisadas as mudanças que esses métodos causaram na maleabilidade da massa, e consequentemente, nas características sensoriais do produto final. Para tanto, os alunos construíram um grupo focal para comparar os diferentes resultados obtidos por meio de avaliações sensoriais de textura, cor, sabor e aroma. Este trabalho permitiu que os alunos investigassem os fenômenos teóricos a partir da reflexão dos resultados obtidos na prática, contribuindo assim para a formação dos estudantes e o estudo da Gastronomia como ciência. Ao final das discussões foi observado que na produção de pães de método artesanal existem diversas variáveis durante a produção que mudam consideravelmente as características reológicas da massa, principalmente elasticidade e extensibilidade, sendo necessário estudos mais aprofundados sobre esses métodos para um maior entendimento de como melhorar as qualidades dos produtos da panificação, especialmente em ambientes artesanais.

Palavras-chave: Panificação. Gastronomia. Análise Sensorial. Panificação Artesanal.