



Como evitar mofo em bolos

Informa de que forma pode se evitar mofo em bolo

Instituto Euvaldo Lodi – IEL

Julho/2018



Resposta Técnica	SANTOS, Sarah Rebeca Xavier dos Informa de que forma pode se evitar mofo em bolo Instituto Euvaldo Lodi – IEL 10/7/2018
Demanda	Informa de que forma pode se evitar mofo em bolo Gostaria de obter informações de como evitar mofo nos bolos produzidos pela minha empresa
Assunto	Conservantes alimentícios
Palavras-chave	Antimofo; bolo; bolor; conservante; processo de produção; produção



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.



TÊCPAR



Ministério da
Ciência, Tecnologia
e Inovação



Solução apresentada

O que é mofo:

O que popularmente chamamos de *mofo* ou *bolor*, cientificamente é chamado de *fungo*, que ao se desenvolver, altera o sabor dos produtos, prejudicando a qualidade dos mesmos, pois quase sempre libera toxinas que são prejudiciais à saúde do ser humano. Os fungos podem se desenvolver tanto no interior quanto no exterior dos alimentos. Na superfície, na região afetada criam um aspecto aveludado característico. (OLIVEIRA, CTP – Centro de Produções Técnicas, [201-?])

O que favorece o surgimento do mofo:

Também de acordo com Andréa Oliveira ([201-?]), existem alguns aspectos que influenciam e favorecem o surgimento do mofo nos alimentos, sendo eles:

- Contaminação da massa durante a manipulação/preparação;
- Ar/ambiente muito carregado de esporos;
- Máquinas e equipamentos sujos (com restos de massas e/ou produtos prontos), ou que estão mal higienizados após o uso;
- Exposição ao ambiente por tempo excessivo após o assamento, ou seja, longo tempo de resfriamento ou produto fora do armário;
- Material de embalagem, caso os pães sejam embalados ainda quentes e em embalagens que permitam a entrada de ar ambiente;
- Manutenção do produto em local com temperatura ambiente e umidade relativa elevada. A umidade relativa superior a 90% favorece substancialmente o desenvolvimento de fungos.

Como evitar o surgimento do mofo:

Seguem abaixo, algumas dicas dadas pelo CPT [201-?], do que pode/deve ser feito para evitar o surgimento nos alimentos (bolos, pães etc.), sendo elas:

- Os manipuladores dos alimentos, devem estar sempre em ótimas condições de higiene pessoal;
- As instalações, equipamentos e acessórios também precisam estar devidamente limpos e higienizados;
- Mantenha os ingredientes armazenados fora da área de produção, em cômodos separados e apropriados. Este cuidado é fundamental para evitar a presença de poeiras sobre os produtos elaborados, o que certamente causaria a contaminação destes. Saiba que poeira de farinha mais umidade (do ar) constitui o ambiente ideal para o desenvolvimento de microrganismos em geral;
- Além destes cuidados, podem ser utilizados antimofos líquidos/pó para combater fungos e algumas bactérias na crosta dos produtos de panificação.

O que são conservantes:

Os conservantes, resumidamente, são substâncias químicas (naturais ou sintéticas) adicionadas a um produto (alimento, cosmético, fármaco...) com o propósito de aumentar o seu tempo de vida útil, protegendo-o de bactérias, fungos, leveduras e quaisquer tipos de organismos ou reações químicas que possam tornar o item impróprio para o uso (Ecycle, [201-?]).

De acordo também com o site Ecycle ([201-?]), a maioria dos conservantes possui ações bacteriostáticas, apenas impedindo o crescimento dos micro-organismos que possam estragar o produto; porém alguns conservantes podem ter a ação bactericida, matando esses micro-organismos.

Conservantes podem ser considerados como aditivos, pois o único propósito do grupo é conservar o produto, procurando sempre não alterar suas propriedades físicas, químicas e nutritivas (no caso dos alimentos). Podendo ser categorizados em três tipos: antimicrobianos, antioxidantes e inibidores enzimáticos.

Fornecedores de antimoho para alimentos**Distribuidora Gêpan**

End.: Rua Amapá, nº 356 D – Bairro: Siqueira Campos – Aracajú, SE.

CEP 49.075-050

Tel: (79) 3246-3373 / (79) 3246-3744 / (79) 9 9131-9776

Site: <<http://www.gepan.com.br/>>. Acessado em: 06 jul. 2018.

JG Distribuidora

End.: Avenida Ministro Salgado Filho, nº 55, Boa Esperança – Parnamirim, RN

CEP: 59.140-355

Tel: (84) 2030-5553 / (84) 3274-5531

E-mail: jorgejunior@jgdistribuidora.com

Site: <<http://www.jgdistribuidora.com/>>. Acessado em: 06 jul. 2018.

Padeirão Food Service

End.: Avenida Gal. Mac. Arthur, nº 211 A - Imbiribeira, Recife, PE.

CEP: 51.150-400

Tel: (81) 3073-4555

Site: <<http://padeirao.com>>. Acessado em: 06 jul. 2018.

Maria Chocolate

End.: Rua dos Timbiras, nº 1940, Centro - Belo Horizonte, MG.

CEP: 30.140-061

Tel: (31) 2112-4955 / (31) 9 8771-2789

E-mail: contato@mariachocolate.com.br

Site: <<https://www.mariachocolate.com.br/>>. Acessado em: 06 jul. 2018.

Nova Safra

End.: Rodovia BR-040, Km 688 – S/N, Pavilhão A, Kennedy - Belo Horizonte, MG.

CEP: 32.145-900

Tel: (31) 3394-1500 / (31) 3329-1527

Site: <<https://www.novasafra.com.br/>>. Acessado em: 09 jul. 2018.

Conclusões e recomendações

A listagem fornecida representa apenas uma amostra de fornecedores de antimoho para alimentos. O SBRT não tem qualquer vínculo ou responsabilidade quanto à idoneidade das empresas citadas. Para encontrar mais fornecedores deste segmento, sugere-se a visita às suas páginas (*sites*). É de responsabilidade de cada cliente a realização do contato direto com as empresas / fornecedores, para solicitar as especificações dos materiais e optar por aquela que melhor atender as suas necessidades (qualidade, preço, variedade, localização, etc.).

Recomenda-se que o cliente busque informações complementares através de todos os sites citados nessa resposta técnica.

Sobre o assunto “Anti mofo para bolos”, sugere-se acessar o *site* www.respostatecnica.org.br e realizar a busca no Banco de Respostas, utilizando o código da resposta “14186”, “26376”, “16258”, “1023”, ou as palavras-chave “aditivo alimentar”, “anti-mofo”, “bolo”, “conservante”, “fabricação”, “fornecedor”, “pão” “vida útil do alimento”, para encontrar os arquivos disponíveis.

SERVIÇO BRASILEIRO DE RESPOSTAS TÉCNICAS. **Mofo em bolos a base de produtos naturais**. Resposta elaborada por: “Luciana Domingues Fernandes”. Minas Gerais: CETEC, 2009. (Código da Resposta: 14186).

SERVIÇO BRASILEIRO DE RESPOSTAS TÉCNICAS. **Fornecedores de anti-mofo para massas caseiras**. Resposta elaborada por: “Laura Moura Kohmann”. Rio Grande do Sul: SENAI, 2013. (Código da resposta: 26376).

SERVIÇO BRASILEIRO DE RESPOSTAS TÉCNICAS. **Durabilidade de bolos**. Resposta elaborada por: “Sarah Braz Lopes”. Brasília: CTD/UnB, 2010. (Código da resposta: 16258).

SERVIÇO BRASILEIRO DE RESPOSTAS TÉCNICAS. **Conservantes para bolos e pães**. Resposta elaborada por: “Eduardo Matos”. Brasília: CTD/UnB, 2005. (Código da resposta: 1023)

Fontes consultadas

OLIVEIRA, A.. **Dicas eficazes para evitar o mofo nos produtos panificados**. Minas Gerais, [201-?]. Disponível em: <<https://www.cpt.com.br/cursos-a-distancia-na-area-padaria-e-confeitaria/artigos/padeiro-dicas-eficazes-para-evitar-o-mofo-nos-produtos-panificados>>. Acesso em: 09 jul. 2018.

ECYCLE. **Conservantes: o que são, quais os tipos e perigos** São Paulo, [201-?]. Disponível em: <<https://www.ecycle.com.br/3769-conservantes>>. Acessado em: 09 jul. 2018.