



# ARTIGOS TÉCNICOS

Esta publicação é parte do “Projeto de desenvolvimento do setor de Panificação e Confeitaria com atuação na Qualidade, Produtividade e Sustentabilidade “

## 8 – Oportunidade com pães com atributos de saudabilidade

A maioria das pessoas consome o pão diariamente, em, pelo menos, uma de suas refeições. Fonte barata de carboidrato, o pão é fundamental para a manutenção da saúde e crescimento do ser humano. Sem o pão, as pessoas teriam que comer uma quantidade muito maior de outros alimentos que contêm carboidrato.

Mas o consumidor moderno está buscando novidades no ramo de panificação. Ele é informado, exigente, busca praticidade e qualidade de vida. Quer alimentos que tenham custo acessível e o ajudem a controlar o peso e a saúde. A demanda atual é por produtos nutritivos, sem abrir mão do sabor. Isso tem provocado todo um movimento dentro do setor de panificação.

A procura por produtos com atributos de saudabilidade tem crescido a cada dia, seja produtos relacionados a dietas de controle de peso ou ingredientes que tragam benefícios para a saúde. Existe uma grande variedade de produtos para completar as refeições do dia a dia e atender este desejo atual do mercado, os chamados alimentos funcionais. São aqueles enriquecidos com ingredientes e nutrientes que contribuem para a saúde do consumidor e estão disponíveis numa grande variedade de sabores, formatos e versões.

A crescente exigência do consumidor por ali-



mentos que apresentem benefícios associados à saúde é uma grande oportunidade para o setor. O foco da indústria de pães nos próximos anos será ampliar o investimento em pesquisa e em produtos ligados ao benefício à saúde. As principais tendências de consumo este ano, segundo a Abimapi, por exemplo, são receitas saudáveis ou orgânicas, produtos 'premium' e porções individuais.

A maioria dos panificados funcionais encontrados atualmente são industrializados. É possível encontrar variadas marcas destes nas gôndolas dos supermercados. Entre elas, estão disponíveis opções de pão 100% integral, chia, sete grãos, 12

# ARTIGOS TÉCNICOS

Esta publicação é parte do “Projeto de desenvolvimento do setor de Panificação e Confeitaria com atuação na Qualidade, Produtividade e Sustentabilidade “

grãos, soja e muitas outras. Para aproveitar toda essa demanda de mercado, a padaria artesanal brasileira também precisa elaborar seus produtos funcionais artesanais. A diversificação do mix tem sido entendida como grande oportunidade para atender estas exigências.

O desenvolvimento de produtos ou adaptações de receitas utilizadas que possam vir a incluir ingredientes funcionais de baixo custo são muito importantes. Alternativas acessíveis são pães de forma fatiados integrais e pães rústicos, amplamente trabalhadas atualmente. Outras boas opções são a produção com ingredientes funcionais fontes de Ômega 3, fibras, sementes, vegetais, etc. As panificadoras podem trabalhar melhor também o pão francês, oferecendo a versão integral. Esses ingredientes nas receitas de pães possibilitam o enriquecimento nutricional do produto, além de suprir a necessidade dos consumidores por produtos diversificados.

Depois da produção, o sucesso do pão funcional nas empresas depende do desempenho junto ao consumidor. É preciso mostrar a ele que a padaria também oferece produtos funcionais e especiais. Boas possibilidades são o oferecimento de



degustações e campanhas publicitárias internas para divulgar os pães. Ao final do ciclo é importante monitorar o desempenho das vendas desses produtos, saber quais têm mais aceitação no mercado e como a produção própria se comporta contra a concorrência com os industrializados.

## Dica sobre a elaboração de pães com atributos de saudabilidade:

O convênio ABIP-ITPC-Sebrae em parceria com o SENAI/DN e SENAI/MG – Centro de Formação Profissional Américo René Gianetti – desenvolveu o Caderno Gourmet – Pães especiais e Funcionais. A publicação permite o acesso a receitas de alimentos funcionais para disseminar receitas para empresas do país, buscando incentivar o consumo e a produção nacional diferenciada. O material pode ser acessado pela internet através do link: <http://bit.ly/cadernogourmet>

Entre os produtos de panificação, o bolo vem adquirindo crescente importância no que se refere ao consumo e à comercialização no Brasil. E o bolo quando acrescido de cereais como quinoa, aveia, amaranto, dentre outros, pode tornar-se um alimento mais interessante para o mercado.