

Armazenamento adequado de matéria – prima

Temos observado nos últimos anos, uma constante preocupação das padarias de um modo geral, modernizarem-se e se prepararem cada vez mais em bem atender ao cliente, buscando criar condições mais favoráveis de conforto e bem estar ao consumidor, o qual se mostra cada dia mais exigente. Para isto são investidos grandes volumes de recursos na área comercial, com criação e reformas de iluminação, modernos expositores e espaços próprios de frios, pães, confeitaria, conveniências, copa e etc. São feitos também alguns investimentos na área de produção, através de aquisição de máquinas e equipamentos mais modernos e econômicos, que além de agilizarem a produção e economizarem mão de obra, permitem a elaboração de um maior número de itens, diversificando e ampliando o mix de produtos de panificação a serem ofertados aos consumidores. Todas estas ações são extremamente necessárias e positivas por parte do moderno empresário de panificação, no entanto em alguns casos, a área de estoques de matérias-primas, ingredientes e até mesmo de embalagem, são relegadas a um segundo plano, ou até mesmo esquecidas, na crença de que não são tão importantes, portanto não são prioritárias. Na matéria abaixo vamos procurar refletir um pouco mais sobre este assunto, que embora a princípio não pareça fundamental, é de grande importância para ser apreciado e analisado pelo panificador, antes de planejar uma reforma ou mesmo montar uma moderna padaria.

A durabilidade das matérias-primas de uma padaria não depende somente da data de validade de cada produto, e sim também da maneira como estes estão armazenadas.

Criar condições necessárias para a conservação de alguns elementos importantes na produção de panificação pode representar uma realidade favorável; de forma contrária, se conservamos os alimentos em condições inadequadas, as perdas podem ser significativas.

Cada produto individualmente tem que ser conservado não só pela atitude cuidadosa dos que trabalham no comércio de panificação, como também pela conservação das características ambientais específicas que evitarão, em suas ausências, que qualquer substância ou produto sofra transformações em sua composição.

Se um saco de farinha de trigo, por exemplo, é armazenado incorretamente, é muito provável que perca suas propriedades naturais e, como conseqüência, é afetada a qualidade dos produtos finais.

Recomendações:

Em termos gerais, os requisitos primordiais para a conservação adequada das matérias primas de uma padaria, que poderiam ser considerados de suma importância, são:

- 1- Ter as instalações preparadas para permitir sua fácil limpeza e evitar, acima de tudo, a acumulação de lixo na área de armazenamento de produtos.
- 2- Manter o armazenamento sob uma temperatura adequada.
- 3- Permitir as condições apropriadas de ventilação natural e mecânica.
- 4- Assegurar a iluminação natural ou artificial.
- 5- Evitar o armazenamento de desinfetantes e produtos de limpeza em áreas nas quais se encontrem as matérias primas, ingredientes e embalagens das padarias.
- 6- Armazenar inteligentemente os produtos para evitar que uns contaminem os outros. Para evitar isso, não se devem misturar o armazenamento dos alimentos crus, com o pré - preparados ou com os cozidos.
- 7- Estabelecer um sistema que permita consumir em primeiro lugar os alimentos que foram adquiridos há mais tempo. Seguindo a prática de utilizar-se o primeiro que entra no estoque, é o primeiro que sai para a utilização. Assim se pode evitar que alguns destes expirem por falta de organização.

- 8- Atentar para a temperatura a qual se expõem os alimentos e ao tempo antes de seu consumo, já que muitos perdem as suas propriedades.
- 9- Não esquecer de limpar e desinfetar em profundidade os lugares de armazenamento.
- 10-No caso das farinhas, bloqueá-las da umidade colocando os sacos em estrados de plástico, separados das paredes, e que evitem seu contato com o piso.

Procurar evitar sempre que a matéria-prima de uma padaria tenha algum contato com o calor, os fungos, as bactérias, os insetos e outras pragas é um objetivo fundamental no processo do armazenamento.

Desde o primeiro momento de seu recebimento, das mãos dos fornecedores, as matérias-primas devem estar sob um controle rígido. Etiquetagem, prazos de validade, data de fabricação, certificado de qualidade e acondicionamento em um espaço em especial para sua conservação, são elementos chaves para o armazenamento de produtos.

Preparar um lugar específico para a acomodação dos produtos essenciais da atividade panificadora é prolongar a qualidade e vida dos mesmos; e assim assegurar que os resultados sejam ótimos no momento de sua utilização ou emprego, é poupar e evitar numerosas perdas, no entanto, acima de todas as coisas, é fazer práticas aquelas decisões que promovem a organização de sua padaria.

Por Félix Mora

Revista FEVIPAN – Venezuela – Ano X – N° 22 – Março de 2006

TRADUÇÃO E ADAPTAÇÃO EQUIPE TÉCNICA DO I.D.P.C.

Abril de 2.006