



Roger A. K. Sicolin
Professor de
Panificação da
HOTEC e Gerente de
Qualidade da Empresa
ROMA Biotec

A QUESTÃO DA REDUÇÃO DOS NÍVEIS DE SAL EM PRODUTOS PANIFICADOS

Em panificação, o sal tem como principal função conferir sabor aos produtos. Normalmente usado em dosagens de até 2%, os níveis de recomendação para sua utilização podem variar de acordo com o produto a ser feito e o país no qual ele é elaborado. No Brasil, as massas salgadas e semidoces, normalmente, são elaboradas com 2% de sal sobre a farinha e as massas doces com 1,5%. Entretanto, uma grande pressão tem sido feita para redução desses níveis. Em países da União Europeia, existem propostas de utilização de sal em níveis máximos próximos a 1,5%. Já na Escandinávia, produtos panificados feitos com dosagens maiores que 1,2%, sobre a massa de farinha têm seu imposto acrescido. Apesar de sua clara vantagem nutricional, a redução nas dosagens de sal pode provocar diversas alterações sensoriais e estruturais no produto final. Por exemplo, massas de pães levedados elaborados com menos que 1,2% de sal tendem a ficar com sabor insípido. Outra propriedade importante do sal na panificação é a de fortalecer a rede de glúten. A sua presença e quantidade influencia diretamente na estrutura dos pães. Essa relação é explicada

pela interação entre as proteínas que formam o

glúten e os íons (cargas) formados pelo sal. Em resumo, as proteínas formadoras do glúten (gliadina e glutenina) possuem resíduos de carga (-) e estes são neutralizados pelas cargas (+) do sódio (Na+). A neutralização é importante para reduzir a repulsão entre as proteínas e facilitar a sua ligação. De fato, é possível utilizar dosagens maiores de sal (normalmente +0,1%) com o objetivo de fortalecer farinhas fracas ou dosagens menores com o objetivo de enfraquecer farinhas fortes. Na produção de pizzas para atacado é bastante comum a utilização de baixas dosagens de sal para aumentar a extensibilidade das massas.

A grande polêmica na imposição da redução do sal em produtos panificados está relacionada com os problemas tecnológicos e sensoriais que essa medida pode causar. Esses possíveis problemas apenas trazem a dúvida se as propostas de redução de sódio em produtos panificados valem realmente a pena. Além disso, no Brasil, o consumo de pães é baixo, se comparado a muitos países, inclusive da América Latina. Pesquisas recentes apontam que um brasileiro consome em média algo em torno de 33,5 kg de pão por ano, contra, por exemplo, 70 kg/ano da Argentina. Dessa forma, considerando nossas dosagens usuais de até 2% de sal, isso resulta em um consumo máximo de aproximadamente 670g/ano de NaCl por pessoa. Valor correspondente a

aproximadamente a 1,8g/dia da sugestão de ingestão diária máxima por pessoa proposta pela

OMS (até 5g de sal por dia), ou aproximadamente 15% da média consumida atualmente, ou seja, 12g/dia (segundo a ANVISA). Nesse contexto, uma das alternativas encontradas para redução de sódio foi a de substituir o cloreto de sódio (NaCl) pelo cloreto de potássio (KCl). Esse ingrediente pode ser substituído na proporção de 1:1, sem alterar as características reológicas, contudo a sua principal desvantagem é a de provocar amargor nos produtos. Em paralelo, as vantagens constatadas são que a substituição de 50% do NaCl por KCl, além de reduzir o sódio, também reduz o tempo de fermentação (KCl inibe menos o fermento) e de mistura da massa.

É bem claro que devido à complexidade desse ingrediente em panificação, são necessários estudos para fundamentar as propostas de redução de sal nas formulações de produtos panificados. No caso do Brasil, a situação se complica, pois aqui muito pouco material científico se desenvolve para ancorar com conhecimento as empresas do segmento de panificação (para não dizer quase que nenhum). Apenas justificar a atual necessidade de se reduzir o consumo de sódio, não traz as soluções para todos os problemas tecnológicos que passarão a surgir com essa medida. Modificar os níveis de sal em uma formulação de um produto de panificação pode acarretar em sérios problemas estruturais, sensoriais e até de validade. Problemas esses que muitas empresas podem não saber contornar, acarretando, assim, em sérias consequências econômicas, principalmente devido a perdas e descaracterização de produtos.

