

## Bolores

### Os vilões da Panificação

Para garantir uma boa qualidade na produção dos alimentos é necessário fazer corretamente o monitoramento de todo o processo produtivo, considerando todas as etapas do começo ao fim e respeitando as regras das Boas Práticas de Fabricação (BPF).

Um dos desafios encontrados no momento de manter essa segurança na indústria da panificação é o tempo de vida de prateleira pequeno que os pães industrializados têm, pelo fato de serem vulneráveis aos microrganismos como os bolores que são estruturas compostas por um conjunto de fungos que podem ser microscópicos ou visíveis a olho nu.



### Como ocorre a contaminação

Essa contaminação pode ocorrer em qualquer etapa da produção se em algum momento houver a contaminação de um dos ingredientes, pois os bolores podem se desenvolver com muita facilidade pois, basta apenas ter um ambiente úmido e também escuro e mal ventilado para eles começarem a aparecer no alimento.

Além de tudo isso, o fatiamento do produto, o empacotamento ainda quente e o armazenamento feito em um ambiente úmido e com uma temperatura alta são grandes fatores que favorecem o desenvolvimento de fungos.



### Como evitar a contaminação

- Seguir as regras do BPF para garantir um processo produtivo correto.
- Controlar a umidade do local de armazenamento.
- Se o pão estiver quente, espere esfriar para empacotá-lo.
- No momento de servir o pão ou levá-lo à mesa, mantenha ele sempre coberto, para protegê-lo dos esporos no ar.
- Manter os equipamentos e as condições de limpeza das superfícies que tem contato com produto limpas de acordo as regras do BPF.
- A carga microbiana do ambiente de produção deve ser controlada pelas sanitizações feitas com produtos químicos e agentes fungicidas.



### REFERÊNCIAS:

<https://foodsafetybrazil.org/bolores-os-viloes-da-panificacao/>

<https://www.thermomatic.com.br/fique-por-dentro/o-bolor-e-um-tipo-de-bacteria.html>

<https://paolamachado.blogosfera.uol.com.br/2019/03/29/po-sso-comer-pao-mofado-como-evitar-que-o-alimento-fique-embolorado/>