

## **Análisis Bromatológico de pan francés elaborados en las panificadoras del Distrito de Chiclayo, 2006.**

Ing. Elena Chau Loo Kung.

**Objetivo** Determinar el estado bromatológico del pan francés proveniente de las panificadoras del Distrito de Chiclayo. Octubre 2006.

**Materiales y Métodos.** La investigación fue de tipo descriptivo, para lo cual se tomaron un total de 54 panificadoras las que corresponden a tres zonas. (Centro de Chiclayo, Urbanizaciones, Pueblos Jóvenes).

**Resultados.** Con respecto a la corteza del pan, el 42,6% de las panaderías muestran un color Marrón Amarillento, 42,6% de las panaderías presentan el color de la miga ligero cremoso, 100% de las panaderías presentan un olor y sabor del pan sui generis, el 50% de las panaderías muestran un aspecto de la corteza del pan limpio y uniforme, el 81,5% de las panaderías muestran que la consistencia de la corteza del pan es crujiente, el 100% de las panaderías muestran que la consistencia de la miga del pan es elástica y el 44,4% de las panaderías muestran una textura en la miga de oquedades pequeñas y uniformes. En cuanto a las determinaciones físicas se tiene que el porcentaje promedio de la corteza es de 25,84 y de la miga fue de 74,24, el cociente de elevación es de 2,74.

**Conclusiones:** Sobre las características de la corteza podemos decir que el 85,2% de las panaderías presentan un valor normal, para el cociente de elevación se encontró que el 68.5% de las panaderías muestran que están bien elaboradas, el 44,4% de las panaderías presentan un volumen aparente normal, el 87% de la capacidad de absorción es de mala calidad, el 87% de las panaderías presentan un porcentaje de miga normal, el 40,7% de las panaderías presentan un pH normal, mientras que el porcentaje promedio de humedad del pan que presentaron las panaderías fue de 18,99, el porcentaje promedio de cenizas es de 2,22, carbohidratos fue de 56,40, proteínas de 11,31, grasas 9,27, fibra 1,85 y el porcentaje promedio de la acidez titulable del pan fue de 0,1326

**Palabra Clave:** Pan, Características bromatológicas, Análisis físico químicos del pan.