



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE HIDALGO

**Instituto de Ciencias Económico
Administrativas**





- Área Académica: Gastronomía
- Tema: “DEFECTOS DE LA PANIFICACIÓN Y SUS CAUSAS”
 - Profesor(a): L.G. Ana Karen Vargas Muñoz
 - Periodo: Julio-Diciembre 2018



Tema: Defectos de la Panificación y sus causas

Resumen

- Debido a la complejidad de la panificación, hay muchas cosas que pueden hacerse mal. Para remediar los defectos comunes del pan es importante seguir metódicamente los pasos para su elaboración y al final tener un producto con calidad y excelente sabor.
- **Palabras Clave:** textura, forma, elaboración, defectos.



Tema: Defectos de la Panificación y sus causas

Abstract

Because of the huge complexity of bakery, there are things that can go wrong. To correct and prevent those common mistakes in bread is important to follow meticulously the elaboration process to achieve in the end a quality and tasty product.

Keywords: texture, shape, elaboration, defects



OBJETIVO GENERAL

- Que el alumno comprenda y conozca los defectos que suelen ocurrirle a los productos de panificación, a su vez el reconocerá y controlará los factores que pueden influir en el procedimiento de amasado, formado y horneado de las piezas de pan y el resultado que tienen los errores dentro de las piezas de panificación y sus consecuencias.



DEFECTOS MÁS COMUNES

FALLA

CAUSAS

FORMA

Poco volumen

Demasiada sal
Muy poca levadura
Muy poco líquido
Harina débil
Amasado ineficiente o excesivo
Horno demasiado caliente

Demasiado volumen

Muy poca sal
Demasiada levadura
Se pesó demasiada masa
Se dejó leudar demasiado

Forma defectuosa

Demasiado líquido
Harina demasiado débil
Moldeado inadecuado
Fermentación exagerada
Demasiado vapor en el horno



FALLA

Corteza partida o reventada

CAUSAS

Amasado excesivo

Masa con fermentación insuficiente

Moldeado inadecuado: La unión no quedo en la parte inferior

Calor disparajeo en el horno

Horno demasiado caliente

Vapor insuficiente

TEXTURA Y MIGAJÓN

Demasiado denso y compacto

Demasiada sal

Muy poco líquido

Muy poca levadura

Fermentación insuficiente

Maduración insuficiente

Demasiado áspero o abierto

Demasiada levadura

Demasiado líquido

Tiempo de amasado insuficiente o excesivo

Fermentación inadecuada

Molde demasiado grande



FALLA

Migajón en bandas

Textura defectuosa o frágil

Migajón gris

CORTEZA

Demasiado obscura

CAUSAS

Procedimiento de mezcla inadecuado
Técnicas de moldeado o modelado deficientes

Se espolvoreó demasiada harina

Harina demasiado débil

Muy poca sal

Tiempo de fermentación demasiado largo o muy breve

Maduración excesiva

Temperatura de horneado demasiado baja

Tiempos de fermentación o temperatura muy elevados.

Demasiada azúcar o leche

Fermentación insuficiente

Temperatura del horno demasiado elevada

Horneado excesivo

Vapor insuficiente al principio del horneado



FALLA

Demasiado clara

Demasiado gruesa

Ampollas en la corteza

SABOR

Insípido

Mal sabor

CAUSAS

Muy poca leche o azúcar

Fermentación excesiva (“masa vieja”)

Maduración excesiva

Temperatura insuficiente del horno

Horneado insuficiente

Demasiado vapor en el horno

Muy poca azúcar o grasa

Fermentación inadecuada

Horneado excesivo y/o temperatura equivocada

Muy poco vapor

Demasiado líquido

Fermentación inadecuada

Formación defectuosa de la hogaza

Muy poca sal

Ingredientes de mala calidad, echados a perder o rancios

Salubridad deficiente en la panadería

Fermentación insuficiente o excesiva



Referencia Bibliográfica

- Gisslen, WAYNE. Panadería y Repostería para Profesionales. Editorial Limusa Wiley. 2012. ISBN: 978-968-18-4549-0 (México).
- Hamelman, JEFFREY. Bread. A baker's book of techniques and recipes. Segunda Edición. Editorial Wiley. 2013. USA

