



casadesarmento

centro de estudos do património

Revista de Guimarães

Publicação da Sociedade Martins Sarmento

ALTERAÇÃO E FALSIFICAÇÃO DOS ALIMENTOS.

CHAVES, A. de Matos

Ano: 1898 | Número: 15

Como citar este documento:

CHAVES, A. de Matos, Alteração e falsificação dos alimentos. *Revista de Guimarães*, 15 (1) Jan.-Mar. 1898, p. 34-37.

Casa de Sarmento
Centro de Estudos do Património
Universidade do Minho

Largo Martins Sarmento, 51
4800-432 Guimarães

E-mail: geral@csarmento.uminho.pt

URL: www.csarmento.uminho.pt



Este trabalho está licenciado com uma Licença Creative Commons
Atribuição-NãoComercial-SemDerivações 4.0 Internacional.

<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/>

ALTERAÇÕES E FALSIFICAÇÕES

DOS

ALIMENTOS

O pão

A farinha dos cereaes, tratada pela agua, em contacto com um fermento, e sujeita á acção d'uma temperatura conveniente, produz o pão ¹.

O pão é de todos os alimentos o mais sadio e aquelle que melhor e por mais tempo é tolerado pelo nosso estomago, quer no estado de saude, quer no de doença.

Quando bem e devidamente fabricado é facil conserval-o, por bastante tempo, sem alteração apreciavel no seu sabor agradavel ou nas suas virtudes nutritivas.

Ao contrario do que se dá com os outros alimentos, cujo uso muito repetido chega a tornal-os intoleraveis, o pão nunca nos aborrece, a não ser em circumstancias verdadeiramente excepçionaes e raras.

O pão é a base da nossa alimentação ordinaria. Os povos

¹ No que vou expôr ácerca das adulterações do pão, refiro-me especialmente ao que é fabricado com a farinha do trigo; porque, entre nós, as falsificações propriamente ditas não attingem o pão preparado com as outras farinhas.

européus são os que maior uso fazem d'este alimento. Na maior parte das nações d'outra origem a base principal da alimentação é o arroz.

Convém todavia saber que o pão é o alimento de mais facil preparo, o mais barato e o mais commodo. Durante um periodo de tempo mais ou menos longo podemos transportal-o para toda a parte, sem que elle se altere e, ainda mesmo que elle chegue a tornar-se completamente secco, nem por isso deixará de conservar uma parte do seu sabor e das suas propriedades nutritivas.

Mas, o que faz do pão um alimento verdadeiramente commodo e economico é o facto de elle estar sempre em condições de ser utilisado, sem carecer de nenhum preparo prévio, além d'aquelle que lhe deu origem.

Com o arroz não acontece o mesmo. Quer este esteja em grão, quer em farinha, o consumidor, quando o quizer comer, tem de o cozer primeiramente e, o que é peor ainda, ou ha de comel-o nas primeiras horas depois de cozido, ou tem que inutilisal-o; porque depois d'elle ter soffrido tal operação começa a tornar-se acido, adquirindo mais tarde um sabor repugnante.

O consumidor do arroz vê-se portanto forçado a recorrer á operação da cozedura quando queira fazer uso de tal alimento, o que, demandando um certo numero de meios e utensilios, nem sempre nem em toda a parte é facil de realisar.

Demais, o pão não é sómente um alimento mais commodo e economico; o seu valor nutritivo é muito superior ao do arroz.

Comtudo, para que elle reúna todas as qualidades nutritivas, que deve possuir, é necessario que esteja bem *levedado*, que tenha bastantes *olhos* disseminados por toda a massa, que exhale o cheiro agradável que lhe é proprio, que offereça um miolo homogeneo, de modo que os *olhos* reapareçam depois do pão ter sido mediocremente comprimido e, finalmente, que a codea tenha uma côr alourada e esteja, perfeitamente e por toda a parte, ligada ao miolo.

Mas, a existencia d'este conjuncto de condições, que de per si caracterisam o pão de boa qualidade e bem fabricado, depende essencialmente da natureza da farinha que serviu no seu preparo, da qualidade da agua empregada na sua hydratação, da especie de fermento que se lhe juntou, da maior ou menor perfeição na amassadura e, finalmente, do modo como se procedeu á cozedura.

O pão fabricado com a *flôr da farinha* do trigo (pão mais vulgarmente usado entre nós) ¹ tem um valor alimentar muito inferior e o inconveniente de concorrer muito para produzir a constipação do ventre.

Pelo contrario, o pão grosseiro, feito com a mistura de diversas farinhas, especialmente a de centeio, previne notavelmente aquelle incommodo e fornece maior quantidade de materias nutritivas. Estes factos, apesar das contestações que têm soffrido, estão hoje perfeitamente confirmados, o que tem feito que já se comece a comprehender que muito se tem abusado da peneiração das farinhas com o fim de preparar um pão que, embora d'um aspecto attrahente, foi espoliado d'um certo numero de principios que gozam d'um papel importantissimo no acto digestivo e na nossa alimentação.

Alterações do pão

Por maior cuidado que tenha havido no seu fabrico e por mais perfectos que tenham sido os meios usados para a sua conservação, este alimento, no fim de algum tempo, secca-se completamente ou enche-se de bolores e vai perdendo, pouco a pouco, o seu sabor caracteristico e as suas propriedades nutritivas, transformando-se n'um producto repugnante e até por vezes venenoso.

As causas que mais concorrem para que estas alterações appareçam mais rapidamente são muitas e variadas; mas poderemos apontar, como tendo a maxima influencia, as seguintes: a humidade, as farinhas avariadas ou ardidias, o uso da agua de poços na preparação da massa, e finalmente a amassadura a braços, feita por individuos que não têm o menor

¹ A moagem do grão de trigo dá a farinha *bruta* ou em *rama*; isto é a mistura das farinhas de todas as partes do bago do trigo.

Da farinha *bruta* separam-se depois, pela peneiração, as farinhas correspondentes a essas diversas partes. A região central do bago dá a *flôr da farinha*, a casca dá o *farelo*, e as camadas mais exteriores do miolo do bago dão uma farinha amarellada ou parda (*rolão branco* e *rolão pardo* ou *cabecinha*). A reunião do *farelo* com a *cabecinha* constitue a *semea*.

O *rolão* é muito mais nutritivo do que a *flôr da farinha*.

asseio e que apresentam frequentemente, nos seus membros superiores, feridas e doenças de pelle de toda a ordem, cujos productos morbidos ficam misturados na massa, juntamente com as bagas do suor, provocado a cada instante pelo trabalho violento da amassadura.

(Continúa).

A. DE MATTOS CHAVES.