

# DO CHÃO DA FÁBRICA

Testes de cor rápidos e fáceis

Como visto na publicação  
**Snack Food & Wholesale Bakery**



Quando a Pepperidge Farm instalou os medidores de contraste de assados BC-10, da Konica Minolta Sensing, analisar a cor de produtos de panificação ficou muito fácil. Segundo Mike Davis, tecnólogo em Assados da Pepperidge Farm, avaliar cor a olho nú não é tão fácil como muitas pessoas que assam pães em casa poderiam pensar, de fato, ele disse que era um grande desafio.

A avaliação de cor a olho nú, David explica, é afetada por fatores que vão desde condições da planta de iluminação, o ângulo de observação e a percepção individual. Antes da padaria começar a usar o medidor, os trabalhadores julgavam a cor "aceitável" por comparação com uma fotografia colorida do produto assado. Embora as fotos fossem tiradas com cuidado, com condições especiais de iluminação, Davis diz que a avaliação do produto real era problemática.

Fadiga, preferência pessoal, variação individual na visão de cores e até mesmo a idade de uma pessoa pode afetar a avaliação de cor.

"Até ficarmos sabendo a respeito do instrumento BC-10 da Konica Minolta éramos incapazes de encontrar um leitor de cor preciso, e econômico para produtos assados", observa Davis. A Pepperidge Farm, acrescenta, reconheceu que a cor e a aparência consistentes são importantes para os consumidores.

O medidor portátil da Konica Minolta Sensing, que pode ser usado com uma mão e operado com pilhas permite que a padaria avalie produtos subjetivamente e de forma consistente em plantas de produção.

O departamento de marketing desenvolve números para as cores de contraste com os padrões aceitáveis e os envia para cada planta, garantindo cor uniforme em todos os produtos da Pepperidge Farm. Os medidores estão atualmente em uso na sede da Pepperidge Farm e em oito plantas de produção.

Agora a Pepperidge Farm usa Unidades de Contraste de Assados (BCU – Bakery Contrast Unit, em inglês), com a escala calibrada de modo que uma diferença de 0,1 de um BCU corresponda a uma diferença perceptível. O medidor BC-10 também permite que a padaria use com frequência o sistema de escala e espaço de cor CIE L\* a\* b\*, medindo luminosidade/brilho em unidades – do mais escuro, 0, para o mais claro, 100.

Em vez de avaliar visualmente um produto à medida que ele sai da linha de cozimento, os operadores simplesmente colocam o medidor de mão nas amostras assadas e obtêm uma leitura, sinalizada por um som e um sinal LCD vermelho. Os produtos que estão dentro dos números de tolerância BCU são aprovados, enquanto outros são rejeitados.

O aparelho também tem memória para 16 medições numéricas e pode exibir leitura alta, baixa e média. Uma interface RS232 permite que a data seja exportada para os arquivos de computador. Davis diz que as medidas são particularmente úteis para produtos cujo o perfil do sabor corresponde fortemente à sua cor.