

Diferencia entre pan casero e industrial



Te presentamos
las principales diferencias,
*entre el pan industrial
y artesanal.*

Anímate a hacer tu propio
pan o visitar tu panadería
más cercana, para disfrutar
un delicioso pan artesanal.



Pan artesanal

Tabla comparativa

- **Adquiere propiedades como sabor, olor y textura durante el horneado**
- **Carece de grasas, azúcares, colorantes, saborizantes y otros aditivos**
- **Consumiendo poco produce sensación de saciedad**
- **El pan artesanal se vende en establecimientos locales donde es elaborado por panaderos de oficio**
- **Lleva un proceso de fermentación lento**
- **No requiere empaque plástico ni artificial**
- **No se le añade conservadores**
- **Se amasa a mano**

Pan artesanal

Tabla comparativa

- **Se elabora al día por lo que al llegar al consumidor está fresco**
 - **Se elabora con pocos ingredientes**
 - **Se hornea a base de la quema de leña (no utiliza otro combustible)**
 - **Su costo es bajo**
- **Uso de levaduras frescas con bacterias vivas**
- **Su proceso no produce gran cantidad de contaminación**
- **Tiene nutrientes biodisponibles**
 - **Ya que la producción no es estándar el acabado y presentación puede variar de una pan a otro**

Pan industrial

Tabla comparativa

- Se elaboran de un tamaño estándar, generalmente son pequeños delgados y sin miga
- Contiene diversos aditivos químicos para aportar sabor color y textura
- Por su gran contenido de aire no causa saciedad
- El pan industrial se vende en supermercados como pan fresco de larga duración
- Lleva un proceso de fermentación rápido e inadecuado
- Se utiliza diversos empaques que contaminan el planeta
- Contiene distintos conservadores
- Se amasa con máquinas

Pan industrial


Tabla comparativa

- Durante su proceso de elaboración es precocido, congelado y recocido
- Requiere de muchos ingredientes
- Se hornea en máquinas industriales eléctricas o de gas
- Su costo es alto
- Usos de levaduras químicas o secas
- Se produce un nivel alto de contaminación para su elaboración
- Se almacena congelado para mayor tiempo de vida
- Causa enfermedades de sobrepeso y obesidad



**Te invitamos a visitar
nuestra herramienta**

“Conoce más”



**donde encontrarás
el artículo completo,
“Panadería saludable”
y obtén más información
sobre el tema.**