



JEPEX

8ª Jornada de Ensino,
Pesquisa e Extensão
08 e 09 de outubro de 2019



INSTITUTO FEDERAL

Rio Grande do Sul
Campus Erechim

Pães fabricados por fermentação natural

AMORIM, Marcelli Powzum¹
VARGAS, Ciliandra²
BORSZCZ, Valeria**
ZONIN, Carina**
LISBÔA, Cristiane Reinaldo*

Este trabalho foi desenvolvido com os alunos do 1º semestre do Curso de Engenharia de Alimentos da disciplina de Introdução à Engenharia de Alimentos, o qual faz parte do projeto de ensino "Ação Multidisciplinar para discentes do 1º Semestre do Curso de Engenharia de Alimentos". O objetivo do projeto foi proporcionar aos alunos iniciantes do Curso contato com algumas disciplinas que serão ofertadas ao longo da graduação, além do contato com alunos veteranos e com professores da área. O tema abordado foi "Pães fabricados por fermentação natural", proposto por professor da área. A fermentação natural na panificação é uma técnica muito antiga, conhecida como massa madre, massa azeda, *Levain* e *Sourdough*. O estudo teve como objetivo buscar conhecimento e informações sobre o processo de pães fabricados por fermentação natural. Ele consiste na fermentação de uma massa formada basicamente por farinha, água e microrganismos (leveduras e bactérias lácticas), oriundas de processo espontâneo. O grupo buscou conhecimento e informações sobre o processo por meio de artigos e trabalhos nesta área, além de realizar uma pesquisa nas padarias locais, procurando saber se as mesmas conhecem o processo, produzem esse tipo de pão e, caso não produzam, quais seriam os motivos. Aplicou-se um questionário com 5 perguntas objetivas em 10 padarias da cidade de Erechim/RS. De acordo com os resultados, observou-se que todas as padarias já ouviram falar sobre o tema, porém somente 3 produzem e 2 testaram o produto. Sete estabelecimentos pesquisados conhecem a técnica pelo nome de "fermento de batatinha" e citam como principais motivos da dificuldade em se produzir esses pães, o alto investimento com equipamentos, o processo demorado e a falta de conhecimento do consumidor em relação a esse tipo de produto. Apesar do processo ser complexo e demorado traz diversos benefícios ao produto que compensam tais dificuldades. A pesquisa mostrou que a fermentação natural melhora o sabor e textura do produto além de aumentar a vida de prateleira e agregar propriedades nutricionais. Desta forma, percebe-se crescente procura por este produto por pessoas que desejam uma alimentação mais saudável e "natural".

Palavras-chave: *levain*; leveduras; padarias; saudável;

Modalidade: Ensino

¹Engenharia de Alimentos, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul- *campus* Erechim, marcellipowzum@hotmail.com

²Engenharia de Alimentos, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul- *campus* Erechim, cili.vargas@yahoo.com.br

**Docente do curso de Engenharia de Alimentos, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul- *campus* Erechim, valeria.borszcz@erechim.ifrs.edu.br

**Docente, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul- *campus* Erechim, carina.zonin@ifrs.edu.br

*Docente do curso de Engenharia de Alimentos, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul- *campus* Erechim, cristiane.lisboa@erechim.ifrs.edu.br