

Elaboração de panetones sem conservantes químicos

Raquel Facco Stefanello, Marcelo Valle Garcia, Elizabeth Harumi Nabeshima, Marina Venturini Copetti, Leadir Lucy Martins Fries*

O panetone é um produto com uma vida útil de aproximadamente 6 meses, e por apresentar atividade de água acima de 0,85, necessita da adição de conservadores, tanto na massa (Propionato de Cálcio) como na superfície (Ácido Sórbico). Buscando a estabilidade microbiológica, o uso de fermento natural tem sido intensamente estudado nos últimos anos para prevenir a deterioração fúngica. Este trabalho teve como objetivo avaliar o efeito antifúngico de diferentes fermentos naturais aplicados na elaboração de panetones sem conservantes químicos ao longo da vida útil. Foram elaborados cinco diferentes formulações de panetones contendo os seguintes micro-organismos na composição dos fermentos: (T1: *Saccharomyces cerevisiae*; T2: *Lactobacillus fermentum*; T3: *Lactobacillus fermentum* + *Saccharomyces cerevisiae*; T4: *Lactobacillus fermentum* + *Wickerhamomyces anomallus*; T5: *Lactobacillus fermentum* + *Saccharomyces cerevisiae* + *Wickerhamomyces anomallus*). Análises físico-químicas (pH, acidez, compostos voláteis e ácidos orgânicos) e microbiológicas foram realizadas nas diferentes formulações. A partir dos resultados obtidos é possível afirmar que os fermentos testados se mostraram eficientes na garantia da estabilidade microbiológica dos panetones formulados sem conservantes químicos, uma vez que estes produtos não apresentaram sinal de deterioração fúngica (colônias fúngicas >3mm) até 6 meses de armazenamento à 28°C. Os resultados obtidos até o momento serão complementados com dados sobre as características tecnológicas e sensoriais destes produtos formulados, visando-se definir, dentre os fermentos desenvolvidos, o de maior aceitação sensorial e de maior estabilidade microbiológica com base na ação antifúngica observada. Esse projeto de pesquisa foi submetido para avaliação e aprovado pelo Comitê de Ética da Universidade Federal de Santa Maria sob o Número CAAE 46155415.6.0000.5346.

Palavras-chave: *Lactobacillus fermentum*, *Saccharomyces cerevisiae*, *Wickerhamomyces anomallus*, panetone