

Perfil de textura e análise sensorial de pães elaborados com fermento natural *levain* em substituição ao processo tradicional de elaboração de pães

Luana Tirloni¹, Josiane Pasini¹, André Mezzomo¹, Luciana Pereira Bernd^{1*}
*Orientadora

¹Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS) -
Campus Bento Gonçalves. Bento Gonçalves, RS

A produção de pães iniciou-se antigamente pela mistura de farinha de algum grão e água. O *levain*, conhecido como fermento natural é uma mistura de farinha de cereais composta por uma população heterogênea de bactérias lácticas e leveduras. Esses micro-organismos podem se desenvolver por fermentação espontânea ou iniciados através da adição de uma cultura *starter*, sendo a base para a produção de pão tipo *sourdough* ou de fermentação natural. O objetivo do artigo foi avaliar o perfil de textura de pães tipo francês, produzidos com fermentos naturais e realizar a análise sensorial dos mesmos, a fim de compará-los com um pão francês tradicional. Foram elaboradas três formulações de fermentos naturais: com farinha de trigo e ausência de oxigênio; com farinha de trigo, ausência de oxigênio e refrigeração por 24 horas; e farinha de arroz e oxigênio. Também foi analisada uma amostra de pão francês tradicional, elaborada com fermento biológico seco. Na análise de perfil de textura (dureza, mastigabilidade, elasticidade e coesividade) utilizou-se texturômetro e para análise sensorial, realizou-se o Teste de Aceitação e Intenção de compra, no qual foram julgados os atributos aparência, odor, textura e sabor, utilizando escala hedônica não estruturada de nove pontos. Não houve diferença estatística entre as amostras de pães de fermentação natural e o pão francês tradicional nos parâmetros de elasticidade e coesividade, havendo diferença significativa nos valores de dureza e mastigabilidade para a amostra elaborada com o fermento a base de farinha de trigo e ausência de oxigênio. O teste de aceitação não apresentou diferença estatística significativa nos atributos julgados. A amostra de pão francês tradicional, recebeu maior número de pontos (22), para a escala certamente compraria, seguida da amostra de pão francês produzido com o fermento de farinha trigo, ausência de oxigênio e 24 horas de refrigeração (17). A amostra produzida com o fermento de farinha de arroz e presença de oxigênio recebeu maior número de pontos (15) para certamente não compraria, possivelmente devido ao seu sabor acentuado. O processo tradicional de elaboração de pães pode ser substituído pelo processo de fermentação natural, já que, sensorialmente, os pães não se diferiram do pão tradicional. Existe um nicho de mercado cada vez mais interessado em consumir produtos naturais e diversificados, e os pães de fermentação natural enquadram-se nessa categoria, tornando-se um produto promissor para o mercado alimentício.

Palavras-chave: Leveduras. Pão francês. Textura. Análise Sensorial.