



Avaliação físico-química e de textura de pães elaborados com fermento natural *levain* em substituição ao processo tradicional de elaboração de pães

Luana Tirloni¹; Josiane Pasini¹; André Mezzomo¹; Rafael Eduardo Muller²; Luciana Pereira Bernd*

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

²Universidade do Vale do Taquari (UNIVATES). Lajeado, RS, Brasil.

O pão é um alimento básico, obtido pela misturada de farinha de algum grão e água. O fermento natural é uma mistura de farinha de cereais composta por uma população heterogênea de bactérias lácticas e leveduras, desenvolvida por fermentação espontânea ou iniciada através da adição de cultura *starter*, utilizadas na produção de pães com fermentação natural. O objetivo deste trabalho foi a elaboração de formulações de fermentos naturais, que possibilitem sua utilização como matéria-prima no processo tradicional de elaboração de pães. Para tal, foram desenvolvidas oito formulações de fermentos, levando-se em consideração o tipo de farinha (trigo ou arroz), a presença ou ausência de oxigênio na formulação e a temperatura de fermentação (30 °C e 5 °C). Produziram-se pães do tipo francês utilizando cada uma das formulações dos fermentos, além de pão francês tradicional como testemunha. Análises físico-químicas (pH, umidade, cinzas e proteínas) e análise de perfil de textura (dureza, mastigabilidade, elasticidade e coesividade) foram feitas nos pães prontos assados em forno tipo Turbo a gás com temperatura de 170 °C por 15 min. Não houve diferença estatística significativa entre os pães produzidos com a formulação de fermento a base de farinha de trigo, com presença de oxigênio e refrigeração e o pão francês tradicional no valor de pH. Houve diferença estatística significativa entre os pães fermentados naturalmente e o pão francês nos parâmetros de umidade e A_w , possivelmente devido as amostras de pães terem sido armazenadas sob congelamento. Não houve diferença significativa entre as amostras de pães de fermentação natural e o pão francês tradicional nos parâmetros de elasticidade e coesividade, diferenciando-se apenas nos valores de dureza e mastigabilidade. As diferenças estatísticas dos parâmetros dureza e mastigabilidade também podem estar ligadas ao congelamento dos pães e ao tempo de armazenamento dos mesmos, visto que alguns ficaram armazenados por mais tempo que outros até a realização da análise de textura. A substituição do processo tradicional de elaboração de pães pelo processo de elaboração com fermentação natural, precisa ser amplamente estudada, a fim de verificar o fator custo x benefício da produção e comercialização dos produtos finais. Existe um nicho de mercado em expansão para este tipo de produto, já que muitos consumidores buscam por produtos mais naturais com benefícios à saúde e diversificados, onde os pães de fermentação natural enquadram-se nessa categoria, tornando-se um produto promissor para o mercado alimentício. A introdução desse tipo de produto no mercado alimentício ainda é lenta, entretanto é uma grande oportunidade de empreendimento.

Palavras-chave: Fermentação; Pão Francês; Leveduras

Trabalho executado com recursos do EDITAL PROPPi N° 009/2016 – PIBIC/PIBIC-Af/PIBIC-EM/PIBITI/IFRS/CNPq / *Campus* Bento Gonçalves.