



Evento	Salão UFRGS 2020: SIC - XXXII SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2020
Local	Virtual
Título	Comparação qualitativa entre pães sourdough de longa e curta fermentação
Autor	BEATRIZ NAGEL SANDOVAL
Orientador	ROBERTA CRUZ SILVEIRA THYS

Autora: Beatriz Nagel Sandoval

Orientadora: Roberta Cruz Silveira Thys

Título: Comparação qualitativa entre pães *sourdough* de longa e curta fermentação

RESUMO:

O *sourdough* ou massa lêveda é a massa fermentada através de microrganismos (lactobacilos e leveduras) naturalmente presentes na farinha, assim como, no ambiente de seu preparo. O pão elaborado caracteriza-se pelo gosto azedo suave, o que o diferencia dos pães feitos exclusivamente com fermento biológico comercial, composto apenas por um tipo de levedura. Sua fermentação ocorre de forma lenta, o que dificulta a aplicação industrial. Visto isso, o objetivo do trabalho foi a avaliação da possibilidade de adição de fermento biológico comercial aos pães elaborados com fermento natural, com intuito de redução de tempo de fermentação. Para isso, os pães *sourdough* elaborados com e sem adição de fermento comercial foram comparados frente a análises específicas de forma a quantificar possíveis diferenças, assim como, a aceitação sensorial. Para elaboração do fermento, foram misturadas farinha de trigo integral e água. Foram feitos pães de longa fermentação (LF) (8 h), apenas com *sourdough*, e pães de curta fermentação (CF) (1 h), aos quais se adicionou o fermento biológico comercial além do *sourdough*. As análises realizadas foram: pH e acidez total titulável (TTA), textura, volume específico, avaliação da estrutura do miolo e análise sensorial. O pão LF apresentou menor valor de pH e maior valor de TTA. O volume específico, contudo, não apresentou diferença significativa. Um maior percentual de porosidade foi detectado nos pães CF, no entanto, foram observados alvéolos maiores e, em maior quantidade, nos pães LF. Os pães LF apresentaram maiores valores de dureza e mastigabilidade. Uma maior aceitabilidade na análise sensorial foi observada para os pães CF. Através dos resultados, verificou-se que a adição do fermento biológico comercial ao pão *sourdough* reduziu o tempo de fermentação, entretanto, gerou diferenças significativas nas características físico-químicas do produto. Contudo, o pão CF apresentou melhor aceitabilidade, o que poderia garantir ao produto um mercado promissor.