

054

UTILIZAÇÃO DE LACTOBACILLUS LACTIS E HANSENIASPORA UVARUM NA PANIFICAÇÃO “LEVAIN”. *Fernanda Martinbianco, Nicole Teixeira Sehnem, Marco Antonio Zachia Ayub (orient.) (UFRGS).*

O *levain* é um fermento natural à base de massa envelhecida. Existem vários métodos de fabricação desse fermento, que pode ser produzido a partir da fermentação de uma fruta ou simplesmente de uma mistura de farinha, água e sal. O pão produzido com este fermento, chamado de *pain au levain*, na França, e *sourdough*, em outros países, possui sabor característico, crosta e miolo diferenciados. A grande diferença entre esse pão e o convencional, produzido com *Saccharomyces cerevisiae*, é a presença de bactérias ácido lácticas que atuam em simbiose com as leveduras que estão naturalmente presentes no *levain*. As bactérias lácticas causam acidificação do meio através da produção de ácido láctico modificando seu valor nutritivo através do aumento da disponibilidade de sais minerais e da vida útil do pão. O objetivo deste trabalho foi avaliar a produção de biomassa das cepas de *H. uvarum* e *L. lactis* em agitador horizontal, em biorreator em estado submerso e utilizar essa biomassa como fermento para a produção de pão *levain* e compará-lo com o pão convencional. As cepas foram cultivadas em agitador horizontal e em biorreator com meio de cultivo contendo glicose, extrato de levedura e peptona, a 30°C por 30 e 48 horas respectivamente. O pão foi produzido a partir da mistura de farinha de trigo, sal, açúcar, óleo, água e ambos os fermentos citados anteriormente. Em agitador horizontal, *H. uvarum* obteve rendimento de 3,08 g/L de células enquanto que *L. lactis* obteve rendimento de 0,38 g/L de células. Em cultivo em biorreator houve a produção 2,66 g/L de células de *H. uvarum* e de 1,63 g/L de células de *L. lactis*. Apesar da produção de *pain au levain* apresentar fermentação insuficiente, o produto apresentou diferenças sensoriais em relação ao pão produzido com *S. cerevisiae*.