



## PÃES DE FERMENTAÇÃO NATURAL A PARTIR DE RESÍDUOS AGROINDUSTRIAIS

Geovana de Assis Ferreira (FERREIRA, G. A.) - geovanaassis246@gmail.com<sup>1</sup>  
Neyrielly de Fátima da Silva Barbosa (BARBOSA, N. F. S.) – neyriellybarbosa1305@gmail.com<sup>1</sup>  
Rafael Berton Dutra (DUTRA, R. B.) - rafaberton2004@gmail.com<sup>1</sup>  
Thamirys Faria Bernardo (BERNARDO, T. F.) – thamirysfaria78@gmail.com<sup>2</sup>  
Cassiano Oliveira da Silva (SILVA, C. O.) – cassiano.silva@iff.edu.br<sup>3</sup>  
Kátia Yuri Fausta Kawase (KAWASE, K. Y. F.) – katia.kawase@iff.edu.br<sup>4</sup>

<sup>1</sup> Discentes do curso Técnico em Alimentos, IFF Campus Bom Jesus.

<sup>2</sup> Graduanda em Ciência e Tecnologia de Alimentos, IFF Campus Bom Jesus.

<sup>3</sup> Engenheiro de Alimentos do IFF Campus Bom Jesus.

<sup>4</sup> Docente do IFF Campus Bom Jesus.

### Resumo

O pão é um gênero alimentício de primeira necessidade. Os pães e os fermentos utilizados evoluíram e hoje apresentam diversas características distintas. O fermento obtido por fermentação espontânea (*levain*, *sourdough*) é largamente utilizado na produção de pães caseiros e industriais pelo mundo. É obtido de uma massa ácida, por meio de fermentação alcoólica e láctica, que produz metabólitos que oferecem características sensoriais peculiares aos produtos, bem como modifica características físico-químicas e de estabilidade microbiológica. Com o passar do tempo adaptações foram empregadas nas formulações de seu preparo, permitindo assim a incrementação de outros ingredientes. O Brasil é um dos maiores produtores de acerola do mundo, com isso são geradas toneladas de resíduos sólidos causados pelo despulpamento da fruta. O presente trabalho objetiva o desenvolvimento de pães de fermentação natural com agregação do resíduo do processamento de acerola, como farinha e para elaboração de fermento natural. Os pães serão elaborados em duas formulações, todas com 50% de farinha de resíduo de acerola: pão com fermento biológico (PFB) e pão com fermento natural (PFN). Serão realizadas análises físico-químicas (acidez total titulável e pH) e microbiológicas (bolors e leveduras e, contagem de bactérias ácido lácticas) no fermento natural. Nos pães, de acordo com a legislação brasileira vigente – IN 60/2019, serão realizadas análises microbiológicas de *Salmonella sp.*, *Bacillus cereus*, *Escherichia coli* e, bolors e leveduras. As análises físico-químicas para os pães serão: determinação de pH, acidez total titulável, atividade de água, umidade, cor da crosta e volume específico. Será realizada análise sensorial com teste de aceitação dos pães elaborados. Espera-se com o presente projeto resgatar a cultura do uso de fermento natural para elaboração de pães, buscando assim o uso de resíduos como coprodutos alimentares, reduzindo impactos ambientais e melhorando a qualidade sensorial e nutricional dos produtos.

**Palavras-chave:** *Levain*; Coproduto; Panificação.

**Instituição de fomento:** FAPERJ e IFF.