

ELABORAÇÃO DE FERMENTO NATURAL “LEVAIN” A PARTIR DE UVA (VITISVINIFERA L.) E APLICAÇÃO EM PÃES

Instituição: Universidade Estadual de Mato Grosso Do Sul

Área temática: Área temática: Ciências Agrárias - Ciência e Tecnologia de Alimentos

PAULO, Gabriela Fioschi (gabriela fioschi@outlook.com)¹ ; **FUZINATTO**, Mariana Manfroi (mfuzinato@uems.br)²

¹ Discente do curso de Engenharia de Alimentos da UEMS – Naviraí

² Docente do curso de Engenharia de Alimentos da UEMS – Naviraí

O presente trabalho teve como objetivo, a elaboração de três formulações de fermento natural, conhecido como “levain”, a base de farinha de trigo, sendo um com adição de suco de uva integral, outro com adição da uva in natura, desta forma utilizando resíduos da uva como a semente e a casca, na elaboração de uma das formulações de fermento, visando obter produtos com características tecnológicas e sensoriais diferenciadas, além da elaboração de uma formulação padrão sem adição de substratos. O pão é um dos alimentos básicos mais consumidos no mundo todo, nas suas diferentes formas e tipos, estima-se que 1,8 bilhões de pessoas consomem diferentes tipos de pães ao redor do mundo. 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. Os pães produzidos pela fermentação natural possuem características diferentes daqueles produzidos com fermentos tradicionais, pode-se observar a melhoria no sabor e na textura em todos os pães elaborados. A uva é associada à atividade antioxidante e realiza fermentações espontâneas, que são aquelas produzidas de maneira natural, sendo assim, realizadas pelas leveduras provenientes das cascas das uvas, sem nenhum tipo de inoculação externa, as leveduras associadas a uvas são conhecidas pela fermentação de açúcares a etanol, gás carbônico e outros metabólitos secundários também de importância para o processo de fermentação espontânea. No presente estudo foi realizada a avaliação da capacidade fermentativa e a contagem total de leveduras dos fermentos elaborados, também foram elaborados os pães a partir das formulações de fermento produzidas além da realização de análises físico-químicas e tecnológicas nos pães. O fermento que apresentou a maior contagem de leveduras foi o fermento natural padrão, com uma contagem de $4,0 \times 10^6$ UFC/g. O levain das cascas e sementes de uva, apresentou a maior atividade fermentativa entre as formulações elaboradas. O pão formulado com o levain das cascas e sementes de uva, apresentou os maiores valores para a densidade, índice de expansão e o rendimento. O teor de umidade nos pães elaborados variaram de 28,54 a 31,94 gramas, sendo o que apresentou maior teor de umidade foi o pão elaborado com o fermento padrão, já os teores de cinzas variaram de 1,87 a 3,78 gramas, sendo que o pão que apresentou maior teor de cinzas foi o pão elaborado com as cascas e sementes de uva, o teor de lipídeos apresentou valores variando de 0,12 a 0,30 gramas demonstrando que a adição de substrato ao fermento modifica a composição dos pães, já os teores de proteína variaram de 3,77 a 4,49 gramas, o teor de fibras variou de 0,02 a 0,68 gramas sendo que o pão elaborado com as cascas e sementes de uva, apresentaram o maior valor, as análises de pH e acidez, foram realizada nos pães e nos fermentos elaborados, obtendo valores de pH maiores nos pães em comparação com os dos fermentos. Todos os pães apresentaram resultados promissores para suas características tecnológicas e composições centesimais.

Palavras-chave: Resíduo, características tecnológicas, análise físico-química.

Agradecimentos: O presente trabalho foi realizado com apoio da CNPq/UEMS, MS, Brasil, Programa de Iniciação Científica