



CARACTERIZAÇÃO DO LEVAIN UTILIZANDO LEVEDURAS AUTÓCTONES ISOLADAS DE AMEIXA DA REGIÃO MEIO OESTE DE SANTA CATARINA

Pesquisador(es): ALVES, Thiago Maia; Soares, Fabiana Andreia Shafer de Martini; SOUZA, Edson Luiz

Curso: Biotecnologia Industrial

Área: Exatas e da Saúde

Resumo: As leveduras tem grande importância para o preparo de produtos panificáveis, desse modo ganharam grande interesse comercial e tecnológico nos últimos anos, através de produtos elaborados com fermentação natural. Para elaboração do levain foi utilizado leveduras autóctones isoladas de frutos de ameixa, de pomares localizados na região Meio Oeste de Santa Catarina. Os microrganismos foram colocados em recipientes formados por 100 mL de água e 50 g de farinha de trigo e misturados por 15 min, obtendo-se uma textura rala e líquida, com aroma de farinha fresca, em seguida foi deixado descansar entre 20 e 30 °C . Após 24 horas a massa homogeneizada, pela manhã e noite, obtendo-se leve fermentação e aroma ácido. Logo após 48 h foi alimentado pela primeira vez e colocado 100 mL de água, 100 g de farinha de trigo, misturando até se obter uma massa lisa, contendo aroma ácido e azedo. Para o 4º dia pela manhã foi adicionado 50 mL de água e 90 g de farinha de trigo, misturando 3 vezes ao longo do dia. No dia seguinte foi novamente adicionado 90 mL de água e 90 g de farinha, neste estágio o levain apresentou bolhas pequenas e aroma amendoado. No último dia de elaboração foi notada fermentação ativa. Em seguida, o levain foi armazenado na geladeira, para futuramente ser usado para fabricação de pães rústicos. Pode-se concluir que o fermento fabricado possui boa textura e aroma, tendo características diferenciadas dos fermentos comerciais.

Palavras-chave: Fermentação.Autóctones.Natural

E-mails: thiagobiotec76@gmail.com,fabiana.soares@unoesc.edu.br