



DESENVOLVIMENTO DE PÃES RÚSTICOS A PARTIR DE FERMENTAÇÃO NATURAL

Pesquisador(es): ZUCONELLI, Lisiane Aparecida; SOUZA, Edson Luis de; SOARES, Fabiana Andreia Schäfer De Martini

Curso: BIOTECNOLOGIA

Área: Ciências da Vida e Saúde

Resumo: O pão é um produto alimentício consumido em todo o mundo. Os hábitos culturais influenciam a formulação e o processamento dos produtos panificáveis. A fermentação, que consiste no crescimento da massa com a produção de gás carbônico, é uma das etapas mais importantes no preparo desses produtos. O trabalho teve o objetivo de mostrar a importância da utilização da fermentação natural para o desenvolvimento de pães rústicos. O sourdough ou levain, conhecidos como misturas de farinha e água fermentadas com bactérias ácido-láticas e leveduras são a base para a produção de pão tipo sourdough ou de fermentação natural. Nesse tipo de fermentação, diferentes ácidos orgânicos são produzidos e estes são responsáveis pelo sabor do pão, ajudam também na formação da rede de glúten e aumentam a retenção de gás, resultando em produtos com boa textura e volume. Devido a existência de um mercado cada vez mais exigente e a busca de produtos novos e diferenciados, com sabor e aroma diferenciados

Palavras-chave: Textura. Aroma. Fermentação Natural.

E-mails: fabiana.soares@unoesc.edu.br