



SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA  
XXVIII SIC

paz no plural



<b>Evento</b>	Salão UFRGS 2016: SIC - XXVIII SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
<b>Ano</b>	2016
<b>Local</b>	Campus do Vale - UFRGS
<b>Título</b>	Avaliação do processo de liofilização de um fermento natural do tipo levain
<b>Autor</b>	CAROLINE ZAMPRONIO ZORZI
<b>Orientador</b>	JEVERSON FRAZZON

Avaliação do processo de liofilização de um fermento natural do tipo *levain*

Aluna: Caroline Zampronio Zorzi

Orientador: Jeverson Frazzon

Universidade Federal do Rio Grande do Sul

Nos últimos anos a constante busca por produtos diferenciados tem levado muitas padarias a utilizarem a forma não tradicional para a fabricação de pães, isto é, a fermentação natural, que se utiliza de fermentos naturais, também chamados de *levain* ou, ainda, de *sourdough*. Este fermento é um sistema natural formado por leveduras e bactérias lácticas, que convivem numa associação complexa. A fermentação natural é utilizada na produção de pães para realçar sabor, melhorar a qualidade e a textura do pão, além de intensificar aromas. Segundo a literatura, *sourdoughs* são classificados em três tipos com base no tipo de tecnologia utilizada para a sua produção. O *sourdough* do Tipo 1 é produzido através de técnica tradicional de contínua e diária realimentação (propagação) para manter os microrganismos em um estado ativo, o Tipo 2 consiste em uma preparação líquida contendo cepas de microrganismos já selecionados e que servem principalmente como acidificantes da massa e o Tipo 3, mais conveniente e simples de usar, por se tratar de uma massa em pó iniciada por culturas de microrganismos definidos, o que possibilita a padronização do produto final. Este projeto teve como objetivo a elaboração de pães com fermento natural (*levain* ou *sourdough*) dos tipos 2 e 3, a fim de compará-los frente a análises de cor, textura, peso, volume e acidez titulável.