

Utilização de cepas de leveduras isoladas de dornas de fermentação de cachaça para elaboração de pães

HILIANE KAROLLINE DE OLIVEIRA SILVA (Autor), Darlene Louzada Barbosa (Co-Autor), Aureliano Claret da Cunha (Co-Autor), Fernanda Barbosa Piló (Co-Autor), Patrícia Aparecida Pimenta Pereira (Co-Autor), Rogelio Lopes Brandão (Co-Orientador), Simone de Fátima Viana da Cunha (Orientador)

O pão é considerado um produto popular de mercado promissor e o fermento biológico é de suma importância na sua elaboração, sendo a levedura *Saccharomyces cerevisiae* a principal utilizada para essa função. A disponibilidade de novas linhagens dessas leveduras poderia ser um fator de diferenciação entre os pães artesanais produzidos em padarias boulangerie ou boutiques de pães, as quais produzem pães com características sensoriais diferenciadas. Os objetivos deste trabalho foram produzir pães tipo baguete comum com leveduras isoladas de dornas de fermentação de cachaça; realizar análise sensorial, Check-All-That-Apply (CATA), teste de aceitação e intenção de compra das formulações elaboradas; avaliar suas características físicas, por meio de análise de cor e densidade específica da massa assada dos pães. Foram elaboradas 4 baguetes, com os mesmos ingredientes, tendo como substituição somente a levedura utilizada, sendo a formulação F1 elaborada com levedura comercial (padrão), e as demais formulações com leveduras testes, F2 (cepa A), F3 (cepa B) e F4 (cepa C). A F2 obteve melhor média de aceitação para todos os atributos analisados, quando comparada às formulações F1 e F4. A formulação F2 apresentou ainda, maior média de intenção de compra quando comparada a F1. As formulações F2 e F3 apresentaram melhores resultados de cor da crosta e do miolo respectivamente, quando comparadas à F1. Notou-se ainda, que as formulações F2 e F3 apresentaram maior média de densidade específica quando comparadas à F1, e esse resultado exerceu influência positiva em relação a aceitação do produto pelos consumidores. Portanto, pode-se concluir que a cepa A originou pães tipo baguete com características físicas e sensoriais diferenciadas quando comparada às demais. Sugere-se que a cepa A, seja usada para a produção de outros tipos de pães, visando à obtenção de produtos de panificação com qualidade sensorial diferenciada em relação às cepas comerciais.

Instituição de Ensino: Universidade Federal de Ouro Preto