



**VIII Feira de Ciências e Tecnologia do Município de Senhor do Bonfim e do Território de Identidade do Piemonte
Norte do Itapicuru**

18 de outubro de 2024



PAPEL DA *Saccharomyces* NA FERMENTAÇÃO DE ALIMENTOS: APLICAÇÕES EM PÃES, QUEIJOS E VINHOS

Gabrielle Natielle Viana¹, Ana Luisa Souza¹, Gabriel Castelain¹, Maria Gabrielly Damasceno Oliveira¹,
Paulo Leonardo Lima Ribeiro¹

(1) Curso Técnico em Agroindústria, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano, *Campus Senhor do Bonfim*. E-mail: paulo.ribeiro@ifbaiano.edu.br

Categoria:	<input type="checkbox"/> Fundamental	<input checked="" type="checkbox"/> Médio/Técnico	<input type="checkbox"/> Subsequente
Forma de apresentação:	<input type="checkbox"/> Exposição	<input checked="" type="checkbox"/> Painel	<input type="checkbox"/> Maquete <input checked="" type="checkbox"/> Outro
Cidade:	Senhor do Bonfim		

Resumo:

A fermentação de alimentos é uma técnica de processamento que se vale do crescimento e atividade metabólica de microorganismos para estabilizar e transformar alimentos. Originalmente usada principalmente para conservar produtos agrícolas que se deterioram rapidamente. Ao longo do tempo, essa tecnologia evoluiu para abranger não apenas a preservação, mas também para conferir qualidades sensoriais, funcionais e nutricionais aos alimentos. Essa pesquisa tem como finalidade demonstrar como o gênero *Saccharomyces* se comporta na fermentação de alguns alimentos, principalmente pão, queijo e vinho. Na fabricação de pães, o fermento biológico (*Saccharomyces cerevisiae*) converte o amido da farinha em gás carbônico e álcool, fazendo a massa crescer. No forno, o gás e o álcool evaporam. O fermento biológico age rápido e não tolera ambientes ácidos. Já o levain, utilizado na fermentação natural lenta, diminui o pH da massa, permitindo a ação de enzimas que degradam a glutenina, proteína do glúten. Isso pode reduzir o desconforto em pessoas intolerantes ao glúten, dependendo de fatores como a quantidade de enzimas e o teor de glúten da farinha. A fermentação alcoólica é uma etapa crucial na produção de vinho, onde as leveduras transformam o açúcar do mosto em álcool e dióxido de carbono. Fatores como a concentração de açúcar, temperatura e tempo de fermentação influenciam o resultado. A temperatura é especialmente importante para garantir a eficiência das leveduras. Em vinhos secos, a fermentação é completa, enquanto vinhos doces podem ter a fermentação interrompida. Assim, a fermentação se revela não apenas como uma técnica de conservação, mas também como um processo fundamental para o desenvolvimento de alimentos com características sensoriais e funcionais únicas, contribuindo significativamente para a qualidade e a diversidade dos produtos consumidos.

Palavras-Chave: *Saccharomyces cerevisiae*; levedura; fermentação;

Referências:

EVINO. A fermentação é uma etapa essencial na produção do vinho. 2023. Disponível em: <https://www.evino.com.br/>. Acesso em: 12 set. 2024.

LARANJA NA COLHER. Pães de fermentação natural. 2020. Disponível em: https://www.ufrgs.br/laranjana_colher/2020/08/03/paes-de-fermentacao-natural/. Acesso em: 12 set. 2024.