

**063****PODER DE LEVANTAMENTO DE FERMENTOS COMO TÉCNICA DE AVALIAÇÃO DA CONSERVAÇÃO DE LEVEDURAS.** *Fábio L. Ruschel, Fernanda A. dos Santos e Claudio L. C. Frankenbreg*  
(Departamento de Engenharia Química, Escola Politécnica, PUCRS)

Neste projeto de pesquisa o objetivo é verificar o desenvolvimento de leveduras (*Saccharomyces cerevisiae*) armazenadas em diferentes situações de temperatura e umidade, e também analisar a variação do crescimento em condições nutricionais distintas (variação da quantidade e tipo de açúcar). Para isto estamos utilizando um ensaio simples (poder de levantamento de fermentos) onde é fixado a massa de farinha de trigo, da água e a temperatura. O experimento consiste em preparar uma massa com o fermento, a água, o açúcar e a farinha. A partir desta mistura, colocada em uma proveta, observa-se a variação do volume ocupado na proveta em tempos pré-estabelecidos. Após o ensaio pode-se analisar as relações existentes entre as variações ambientais com a velocidade de crescimento (obtida com o desprendimento de CO<sub>2</sub>).