



XXXV SALÃO de INICIAÇÃO CIENTÍFICA

6 a 10 de novembro

Evento	Salão UFRGS 2023: SIC - XXXV SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2023
Local	Campus Centro - UFRGS
Título	Análise do potencial antifúngico de fermento natural para elaboração de bioconservante de panificação
Autor	JÚLIA ZANINI CAMPOS
Orientador	ROBERTA CRUZ SILVEIRA THYS

RESUMO - Cada vez mais a indústria de alimentos tem procurado desenvolver novas tecnologias com objetivo de extensão da vida útil dos alimentos processados, visto que o uso de conservantes químicos não é mais tão aceito pelo consumidor final. Entretanto, produtos de panificação, quando não adicionados desses conservantes, são facilmente contaminados por microrganismos como fungos. O presente trabalho teve como objetivo elaborar fermentos naturais, através da tecnologia sourdough e com inóculo de bactérias ácido lácticas *Fructilactobacillus sanfranciscensis* (S) e *Lactiplantibacillus plantarum* (P), com o intuito de elaborar um bioconservante com ação antifúngica para pães. Foram produzidos fermentos com quatro tipos de farinhas: trigo branca Tipo 1 (FB), grão inteiro (GI), linhaça (FL) e de ervilha (FE). Os fermentos, após liofilizados, foram submetidos a análises de pH e acidez total titulável, tendo sua atividade antifúngica avaliada contra os fungos *P. chrysogenum*, *P. roqueforti* e *A. niger*. Posteriormente, extratos salinos dos fermentos foram injetados em equipamento de cromatografia líquida de alta eficiência (HPLC), a fim de identificar os ácidos orgânicos presentes e assim correlacioná-los com o ensaio de atividade antifúngica. A análise em HPLC atestou que o ácido láctico foi o mais detectado em todas as amostras enquanto o cítrico não estava presente em quantidade suficiente para leitura no equipamento. Os resultados obtidos permitem especular sobre as propriedades antifúngicas das amostras que apresentaram resultados ótimos de presença de ácido láctico e resultados baixos de pH e altos para acidez, sendo eles P+GI; P+FB; P+FE; P+FL; S+GI e S+FL, no entanto é necessário a realização de mais estudos para comprovar o potencial antifúngico nos produtos de panificação.