

Estudo da cinética de crescimento das cepas de *Dekkera bruxelensis*, *Kluyveromyces marxianus* e *Lactobacillus plantarum* para a obtenção de inóculo para a produção de pão “Levain”

O pão “levain” apresenta grande potencial mercadológico como alimento saudável devido aos seus benefícios. O pão consiste de uma mistura de farinha e água, composta por leveduras e bactérias lácticas que são cruciais na preparação da massa do pão. As bactérias lácticas causam acidificação através da produção de ácido láctico que aumenta a vida útil do pão, impedindo o crescimento de microorganismos indesejáveis e melhora o valor nutritivo do pão através do aumento da disponibilidade de sais minerais. O objetivo deste trabalho foi avaliar a produção de biomassa das cepas de *D. bruxellensis*, *K. marxianus* e *L. plantarum* em biorreator em estado submerso, microrganismos não-convencionais para a produção de pães. As cepas de leveduras foram cultivadas com meio de cultivo contendo glicose, extrato de levedura e peptona, a 28°C por 24 horas. A bactéria ácido láctico foi cultivada em meio de cultivo contendo lactose, extrato de levedura e peptona, a 34°C por 24 horas. Nas melhores condições estudadas houve a produção de 15,5 g/L de células de *D. bruxellensis*, 9,7 g/L de células de *L. plantarum* e 6,8 de *K. marxianus*.