



Anhanguera

5º Expo

FARMA

Explorando Novos Horizontes na Panificação: O Papel do 'Levain' como
Alternativa ao Processo Tradicional de Elaboração de Pães

Mostra Científica

Autor(res)

Benilson Beloti Barreto

Edson Rodrigues Dos Santos

Hadson De Assis Meireles

Alex Louzeiro Nunes

Bruno Guimarães

Lucilene Francisca



<https://linktr.ee/expofarmadf>

Sônia Dos Santos Moraes

Dayanna Ramos Da Silva

Katarina Aragão Dos Reis

Categoria do Trabalho

Trabalho Acadêmico

Instituição

FACULDADE ANHANGUERA DE BRASÍLIA

Introdução

A panificação é uma arte antiga e fundamental na culinária global, e a busca por métodos inovadores que melhorem a qualidade dos produtos assados está em constante evolução. Este estudo propõe investigar o uso do fermento natural 'levain' como uma alternativa ao processo convencional de fermentação de pães. Considerando a crescente preocupação com a qualidade dos alimentos e a demanda por produtos de panificação mais saudáveis e saborosos, o 'levain' surge como uma potencial solução. A busca por produtos alimentícios mais saudáveis, naturais e com sabores autênticos tem impulsionado a pesquisa e desenvolvimento de novas técnicas na indústria de panificação.

Objetivo

O objetivo deste estudo é explorar os benefícios da fermentação natural com 'levain' em comparação com o processo tradicional de elaboração de pães. Especificamente, o foco será em entender como essa prática pode beneficiar pessoas com diabetes, levando em consideração aspectos como controle glicêmico e qualidade nutricional.

Material e Métodos

A metodologia empregada neste estudo envolveu uma revisão bibliográfica detalhada sobre os processos de fermentação na panificação, com ênfase nas características do fermento natural 'levain'. Além disso, foram analisados estudos científicos que investigaram os efeitos da fermentação natural na saúde, especialmente em relação aos níveis de glicose no sangue em pessoas com diabetes. Também foram examinadas técnicas



Anhanguera

5º Expo

FARMA

Mostra Científica

específicas de preparo e aplicação do 'levain' na produção de pães.

Resultados e Discussão

A fermentação natural com 'levain' apresenta diversos benefícios para pessoas com diabetes. Em primeiro lugar, a fermentação prolongada com 'levain' pode resultar em uma redução do índice glicêmico dos pães, o que é crucial para manter os níveis de açúcar no sangue estáveis em indivíduos diabéticos. Além disso, o 'levain' contribui para a quebra parcial do glúten e dos carboidratos complexos, tornando o pão mais fácil de digerir e menos propenso a causar picos de glicose no sangue. Outro benefício é a melhoria do perfil nutricional dos pães, uma vez que a fermentação natural aumenta a disponibilidade de nutrientes e promove a produção de compostos bioativos, como vitaminas e antioxidantes. Estudos realizados com 'levain' demonstram que este processo de longa fermentação resulta em pães com menor índice glicêmico e maior teor de fibras, tornando-os uma opção mais saudável para indivíduos que precisam monitorar seus níveis de glicose no sangue.

<https://linktr.ee/expofarmadf>

A utilização do fermento natural 'levain' na panificação não só representa uma alternativa viável ao método tradicional, mas também oferece benefícios significativos para pessoas com diabetes e para a população em geral. A fermentação natural não apenas melhora a qualidade sensorial dos pães, mas também os torna mais saudáveis e adequados para indivíduos que precisam monitorar seus níveis de glicose no sangue.

Referências

- BOBBIO, Paulo A.; BOBBIO, Florinda Orsatti. Química do processamento de alimentos. São Paulo: Varela, 2001.
- DE VALDEZ, G. F. Fermentação natural: uma alternativa para a produção de pães de qualidade. Revista de Panificação, v. 15, n. 2, p. 45-52, 2010.
- ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Pães. Brasília, 2000.
- Resolução Nº 12, de 02 de Janeiro de 2001. Ministério da Saúde. Disponível em: <link>. Acesso em: 10 ago. 2017.