



X Congresso de Inovação em Tecnologia Agroalimentar

14 e 15 de maio de 2026

UFPB/CCHSA
CAMPUS UNIVERSITÁRIO III – BANANEIRAS - PB

ANÁLISE DESCRITIVA QUANTITATIVA DE PÃES INTEGRAIS ELABORADOS COM FERMENTO NATURAL, PALMA (*Opuntia dillenii*) E CULTURAS AUTÓCTONES DE BACTÉRIAS LÁTICAS

¹CAMPOS, G.M.S.O.; ²LIMA, C.E.A.; ³BARNABÉ, M.L.C.; ⁴MEDEIROS, Y.B.;
⁵BARBOSA, G.V.P.; ⁶COUTO, M.V.S.; ⁷ SOUZA, E.L.; ⁸GARCIA, E.F.

¹Graduanda em Gastronomia, Universidade Federal da Paraíba,
geovanna.campos227@gmail.com

²Graduando em Gastronomia, Universidade Federal da Paraíba,
caio.araujo2@academico.ufpb.br

³Graduanda em Gastronomia, Universidade Federal da Paraíba,
maria.laysa2@academico.ufpb.br

⁴Graduanda em Gastronomia, Universidade Federal da Paraíba,
ymb@academico.ufpb.br

⁵Mestrando em Ciências da Nutrição, Universidade Federal da Paraíba,
gabrielbrasil87@gmail.com

⁶Doutorando em Ciências da Nutrição, Universidade Federal da Paraíba,
marcus.souza@academico.ufpb.br

⁷Professor Dr. do Departamento de Nutrição, Universidade Federal da Paraíba,
els@academico.ufpb.br@gmail.com

⁸Professora Dr^a. do Departamento de Gastronomia, Universidade Federal da
Paraíba, garcia.estefania.ufpb@gmail.com

Neste estudo, avaliou-se o perfil sensorial de pães integrais de fermentação natural elaborados com fermentos à base de palma (*Opuntia dillenii*) e culturas autóctones de bactérias ácido-láticas (BAL), utilizando Análise Descritiva Quantitativa (ADQ).

As análises ocorreram em cinco seções, incluindo recrutamento, seleção, treinamento dos provadores, definição dos descritores e avaliação das amostras. O painel final, composto por doze avaliadores treinados, avaliou quatro formulações de pães: Controle (*Saccharomyces cerevisiae*) e formulações de sourdough elaboradas com polpa de palma e inoculadas com *Lactiplantibacillus plantarum* 47 (P47), *Levilactobacillus brevis* 83 (P83) e cocultura das cepas, sendo 1:1 m/m (PMix). Todos os pães foram fermentados por 3h/30°C em BOD, em seguida, forneados. As amostras foram apresentadas randomicamente, codificadas com números aleatórios de três dígitos. Foram avaliados os descritores definidos: alveolamento, gelatinização, maciez do miolo, umidade aparente, aroma fermentado, aroma vegetal, retrogosto vegetal e acidez, através de escalas estruturadas. Observaram-se diferenças significativas entre os pães com fermentação natural e o controle ($p < 0,05$), como maior maciez ($6,85 \pm 1,76$) em comparação ao controle ($5,65 \pm 1,71$), aroma fermentado mais intenso ($5,78 \pm 2,98$) em relação ao controle ($3,30 \pm 2,27$), alveolamento e acidez superior, sugerindo maior complexidade sensorial. O melhor desempenho dos pães com palma e BAL pode ser explicado pela interação dos ingredientes e pela tecnologia empregada. As mucilagens da palma e os exopolissacarídeos produzidos pelas BAL contribuem para a retenção de água e formação de textura mais macia e elástica. Ademais, os ácidos orgânicos formados durante a fermentação otimizam a estrutura do glúten, aumentando a maciez e reduzindo a dureza do miolo. Assim, o uso de fermentação natural associada à *Opuntia dillenii* e BAL representa uma alternativa promissora para melhorar a qualidade sensorial e agregar valor às PANCs do semiárido brasileiro.

Palavras-chave: Panificação sustentável; Cactáceas; Análise Descritiva Quantitativa.

Órgãos Financiadores: FINEP; CNPq.