



X Congresso de Inovação em Tecnologia Agroalimentar

14 e 15 de maio de 2026

UFPB/CCHSA

CAMPUS UNIVERSITÁRIO III – BANANEIRAS - PB

PERFIL SENSORIAL DE PÃES INTEGRAIS DESENVOLVIDOS COM FERMENTO NATURAL ADICIONADOS DE FACHEIRO (*Pilosocereus pachycladus*) E INOCULADOS COM BACTÉRIAS LÁTICAS

¹MEDEIROS, Y.B.; ²LIMA, C.E.A.; ³CAMPOS, G.M.S.O.; ⁴COUTO, M.V.S.;

⁵BARNABÉ, M.L.C.; ⁶RODRIGUES, J.B.S.; ⁷SOUZA, E.L.; ⁸GARCIA, E.F.

¹Graduação em Gastronomia, Universidade Federal da Paraíba,
ymb@academico.ufpb.br

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

³Graduação em Gastronomia, Universidade Federal da Paraíba,
geovanna.campos227@gmail.com

⁴Programa de Pós-Graduação em Ciências da Nutrição, Universidade Federal da
Paraíba, marcus.souza@academico.ufpb.br

⁵Graduação em Gastronomia, Universidade Federal da Paraíba,
maria.laysa2@academico.ufpb.br

⁶Programa de Pós-Graduação em Ciências da Nutrição, Universidade Federal da
Paraíba, jbsnutri@gmail.com

⁷Departamento de Nutrição, Universidade Federal da Paraíba,
els@academico.ufpb.br

⁸Departamento de Gastronomia, Universidade Federal da Paraíba,
garcia.estefania.ufpb@gmail.com

Resumo: O presente estudo teve como objetivo avaliar o perfil sensorial de pães integrais elaborados com fermento natural contendo facheiro (*Pilosocereus pachycladus*) e bactérias ácido-láticas, por meio da Análise Descritiva Quantitativa. Foram avaliadas quatro formulações: pão controle (adicionado de fermento comercial), pão com *Companilactobacillus paralimentarius* 41, pão com *Lactiplantibacillus plantarum* 53 e pão contendo o mix das duas cepas (1:1 m/m). As análises foram conduzidas em cinco etapas, abrangendo o recrutamento, a seleção e o treinamento dos provadores, a definição dos descritores sensoriais e a avaliação das amostras. O painel foi composto por doze avaliadores treinados, que utilizaram escalas estruturadas para os atributos (alveolamento, umidade aparente, gelatinização do miolo, aroma fermentado, maciez do miolo e acidez). A sensorial foi aprovada pelo Comitê de Ética sob protocolo (CAAE nº 93746725.6.0000.5188). Também foram realizadas análises microbiológicas para *Salmonella* spp., *Bacillus cereus*, estafilococos coagulase positiva, *Escherichia coli*, bolores e leveduras, conforme legislação. Os resultados evidenciaram diferenças significativas ($p < 0,05$) entre as formulações com fermento natural e o pão controle. Os pães com fermento natural apresentaram maiores intensidades para aroma fermentado/frutado ($4,19 \pm 2,76$ - $6,05 \pm 2,50$), acidez ($5,45 \pm 2,92$ - $6,01 \pm 3,27$), maciez do miolo ($5,13 \pm 2,49$ - $7,17 \pm 2,27$), alveolamento ($3,86 \pm 1,80$ - $5,72 \pm 2,72$) e umidade aparente ($4,83 \pm 2,33$ - $5,81 \pm 1,72$) em comparação ao controle, que exibiu valores inferiores para esses atributos ($3,32 \pm 2,11$; $2,83 \pm 2,34$; $3,95 \pm 1,99$; $3,68 \pm 1,96$; $4,05 \pm 2,19$, respectivamente). Os resultados indicam que o perfil sensorial dos pães com fermentação natural foi modulado pela interação entre as bactérias ácido-láticas e a suplementação com facheiro. A acidificação, aliada aos compostos derivados da cactácea, promoveu melhorias na qualidade sensorial e tecnológica, evidenciando o potencial da fermentação natural em aumentar a aceitabilidade e o valor agregado de pães integrais.

Palavras-chave: Fermentação natural; Bactérias ácido-láticas; Cactáceas.

Órgãos Financiadores: FINEP e CNPq.