



X Congresso de Inovação em Tecnologia Agroalimentar

14 e 15 de maio de 2026

UFPB/CCHSA
CAMPUS UNIVERSITÁRIO III – BANANEIRAS - PB

DESENVOLVIMENTO DE PÃES INTEGRAIS COM FERMENTAÇÃO NATURAL ADICIONADO DE FACHEIRO (*Pilosocereus pachycladus*) COMO ESTRATÉGIA DE APROVEITAMENTO DE PLANTA ALIMENTÍCIA NÃO CONVENCIONAL.

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

¹Graduação em Gastronomia, Universidade Federal da Paraíba,
caio.araujo2@academico.ufpb.br

²Graduação em Gastronomia, Universidade Federal da Paraíba,
ymb@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

⁵Programa de Pós-Graduação em Ciências da Nutrição, Universidade Federal da
Paraíba, jbsnutri@gmail.com

⁶Departamento de Nutrição, Universidade Federal da Paraíba,
els@academico.ufpb.br

⁷Departamento de Gastronomia, Universidade Federal da Paraíba,
noadia@ctdr.ufpb.br

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

O desenvolvimento de novos produtos a partir de fontes alimentares não convencionais tem despertado interesse devido ao potencial nutricional e sustentável de espécies nativas, como o facheiro (*Pilosocereus pachycladus*), uma Planta Alimentícia Não Convencional da Caatinga ainda pouco explorada na alimentação humana. Essa cactácea apresenta elevado valor nutricional, sendo fonte em fibras, minerais e compostos bioativos, além de representar alternativa promissora para o aproveitamento de recursos regionais. Nesse contexto, o presente estudo teve como objetivo avaliar a influência da utilização de fermentos naturais contendo bactérias ácido-láticas associadas ao facheiro na qualidade físico-química de produtos panificados. Foram elaboradas quatro formulações: pão controle e pães com adição de *Companilactobacillus paralimentarius* (cepa 41), *Lactiplantibacillus plantarum* (cepa 53) e o mix das duas cepas. As análises físico-químicas demonstraram redução do pH nas amostras com culturas (controle: $6,10 \pm 0,05$; cepa 41: $4,65 \pm 0,08$; cepa 53: $4,63 \pm 0,02$; mix: $4,62 \pm 0,03$) e aumento da acidez titulável, expressa em ácido láctico (controle: $2,99 \pm 0,32\%$; cepa 41: $5,56 \pm 0,32\%$; cepa 53: $6,12 \pm 0,48\%$; mix: $6,61 \pm 0,60\%$), indicando maior atividade fermentativa. Os teores de umidade variaram entre os tratamentos (39,51% no controle; 46,54% na cepa 41; 41,83% na cepa 53; 39,58% no mix), com destaque para maior retenção de água na formulação contendo a cepa 41. Esse comportamento pode ser atribuído à mucilagem do facheiro, rica em polissacarídeos hidrofílicos, associada à produção de exopolissacarídeos pelas bactérias ácido-láticas. Os resultados evidenciam o potencial do uso do facheiro associado a culturas fermentativas no desenvolvimento de produtos inovadores, contribuindo para a valorização das Plantas Alimentícias Não Convencionais e o aproveitamento sustentável da biodiversidade regional.

Palavras-chave: Panificação, fermentação láctica, alimentos funcionais, aproveitamento sustentável.

Órgãos Financiadores: FINEP;CNPq .