



XXXIII SIC SALÃO INICIAÇÃO CIENTÍFICA

Evento	Salão UFRGS 2021: SIC - XXXIII SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2021
Local	Virtual
Título	Impactos da aplicação da farinha de sorgo em panificação sem glúten utilizando fermentação natural: uma revisão
Autor	EDUARDA AREND RAMOS
Orientador	ROBERTA CRUZ SILVEIRA THYS

Impactos da aplicação da farinha de sorgo em panificação sem glúten utilizando fermentação natural: uma revisão.

Doenças relacionadas com o glúten, como a doença celíaca, têm trazido ao mercado de alimentos uma demanda elevada de produtos específicos para esse público. Muitos cereais são utilizados para substituir o trigo, no entanto, a qualidade nutricional e características sensoriais ainda precisam ser melhoradas. Estudos vêm verificando a aplicação da fermentação longa em pães sem glúten, a fim de melhorar textura e aspectos sensoriais desses alimentos. Vários cereais sem glúten são descritos nestes trabalhos, entretanto, o sorgo, apesar de possuir elevado teor nutricional, ainda é pouco explorado para consumo humano no Brasil. Sendo assim, esse estudo teve como objetivo analisar, descrever e correlacionar, por meio de uma revisão bibliográfica, artigos científicos encontrados na literatura sobre os impactos da aplicação da farinha de sorgo em panificação sem glúten utilizando a fermentação natural. Foram selecionados 45 artigos publicados nos idiomas inglês e português entre 2015 e 2021, a partir da busca nas bases de dados SciELO, PubMed, *Science Direct* e Google Acadêmico. Segundo os dados levantados, as proteínas do sorgo possuem grande capacidade de interação com o amido, o que confere aos pães elaborados com farinha de sorgo, propriedades desejáveis de textura. Paralelamente, observou-se grande contribuição da fermentação natural na melhoria da qualidade nutricional e sensorial dos panificados. A ação da fermentação natural na extensão da vida útil dos pães também recebeu destaque, sendo correlacionado à presença de subprodutos do metabolismo dos microrganismos que agem como conservantes naturais. Segundo a revisão bibliográfica realizada, observa-se o potencial da utilização de farinha de sorgo na indústria de panificação, contudo, sugere-se que mais trabalhos sejam realizados com a finalidade de obter uma melhor compreensão sobre a biodisponibilidade de nutrientes do sorgo durante a fermentação natural, além da melhor compreensão relacionada aos aspectos sensoriais e físico-químicos dos produtos de panificação elaborados com sorgo e fermentação natural.