

## PÃO DE FERMENTAÇÃO NATURAL NO EMPREENDEDORISMO INFORMAL

Amanda Gomes Moreira Lourenço<sup>1</sup>

Hellen Thayna da Silva Desbessel<sup>1</sup>

Isabelle Costa Marques Hoffman<sup>1</sup>

Natália de Miranda Luciano Rabelo<sup>1</sup>

Marisa Luzia Hackenhaar<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Discentes do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Várzea Grande (UNIVAG). <sup>2</sup>Nutricionista. Mestre em Biotecnologia. Docente do Curso de Nutrição do UNIVAG.

**Introdução:** No empreendedorismo informal, a produção de pães é uma importante fonte de renda, e o fermento biológico seco é amplamente utilizado pela praticidade e rapidez no processo. Entretanto, a fermentação natural tem ganhado destaque por oferecer vantagens nutricionais e funcionais, como maior digestibilidade, redução do índice glicêmico e benefícios à microbiota intestinal. Apesar desses benefícios, a fermentação natural ainda é pouco adotada por falta de conhecimento técnico e receio em relação ao manejo do fermento. Assim, este projeto buscou implementar a fermentação natural na produção de pães de um empreendedor informal, desenvolvendo o fermento natural (Levain), ajustando a receita, criando identidade visual e embalagem informativa, além da realização de testes de aceitabilidade com o público consumidor. **Objetivos:** Apoiar o empreendedor informal na produção artesanal de pães de fermentação natural, oferecendo suporte técnico e nutricional, desde o desenvolvimento do fermento e o aperfeiçoamento da receita, até a criação da sua identidade visual e de embalagens informativas, com o propósito de elevar a qualidade dos produtos, ampliar sua aceitação pelo público e expandir o portfólio ofertado. **Métodos:** Foi realizada visita técnica ao ambiente doméstico de produção para observar o processo e identificar pontos de melhoria. A demanda pelo uso da fermentação natural partiu do próprio empreendedor, que desejava implementá-la, mas não possuía conhecimento técnico e demonstrava receio quanto ao manejo do fermento. A consultoria desenvolveu o levain, ajustou a receita do pão e criou a logo da marca e a arte da embalagem informativa, incluindo dados nutricionais. O fermento foi testado e aplicado à produção, acompanhada de orientações técnicas e nutricionais. Por fim, realizou-se um teste de aceitabilidade com o público-alvo, coletando feedbacks direcionados ao empreendedor durante o acompanhamento da consultoria, além da percepção do próprio empreendedor sobre o novo processo e as embalagens. **Resultados:** O levain apresentou desempenho satisfatório, resultando em pães com textura mais macia, sabor mais complexo e maior digestibilidade. A consultoria capacitou o empreendedor a dominar o processo e aplicar o fermento em novas receitas, ampliando seu portfólio. Foram desenvolvidas a identidade visual moderna, a

embalagem e a tabela nutricional, fortalecendo a comunicação com o consumidor. O teste de aceitabilidade revelou ampla aprovação e alta intenção de recompra. Além disso, a produção artesanal com ingredientes naturais valoriza a economia local e promove práticas mais sustentáveis, evidenciando os benefícios nutricionais, sensoriais e comerciais do levain.

**Conclusão:** A alta aceitação pelo público, indica potencial de crescimento do negócio. Assim, o projeto contribuiu para o fortalecimento da economia local e para a promoção de práticas alimentares mais naturais e sustentáveis, demonstrando que o levain é uma estratégia eficaz para agregar valor e inovação à produção artesanal de pães.

**Palavras-chaves:** Fermentação natural; Levain; Pães artesanais.