Nota Técnica Nº11 complementar à Nota Técnica Nº10

FERMENTO QUÍMICO EM PÓ

Os fermentos são agentes de crescimento e porosidade, responsáveis pela incorporação ou produção de ar, reagindo ao proporcionar crescimento e textura a massa. Os fermentos mais conhecidos são o biológico e químico. O primeiro realiza o processo de fermentação com organismos vivos em contato com a farinha e a água.

Já o fermento químico em pó é composto por uma combinação de substância base (bicarbonato e sais ácidos) e uma substância ácida (encontrada no próprio alimento ou adicionado no fermento). Essas substâncias reagem com a água presente e o calor, produzindo dióxido de carbono, dando a massa textura e crescimento.

Os fermentos apresentam um diluente que tem a função se separar e revestir as partículas de bicarbonato e ácido, para evitar a reação precoce do produto além de auxiliar na conservação. O diluente mais comum nas formulações é o amido de milho, porém outros ingredientes podem ser utilizados, como féculas, farinha de trigo e até mesmo fubá de milho. Nas Figuras I, II e III são ilustrados os ingredientes em fermentos químicos comercializados.

FIGURA I – Fermento marca comercial A

Figura II – Fermento marca comercial B

Figura III – Fermento marca comercial C

O fermento químico em pó é normalmente utilizado para o preparo de receitas de confeitaria, como massas de bolos, tortas doces, tortas salgadas. Não recomendados para panificados.

Outro ponto importante é o armazenamento do produto em local apropriado para que mantenha suas características químicas, proporcionando as receitas o efeito desejado. Para isso, é fundamental que o fermento químico seja armazenado em ambiente seco, fresco e arejado. A embalagem deve permanecer fechada, para evitar que o produto tenha reação com o oxigênio e a umidade do ar.

O Departamento de Nutrição e Alimentação envia as instituições de ensino estadual o fermento que tem como diluente a fécula de mandioca, estando dentro dos ingredientes permitidos pela legislação. Além disso este departamento realiza testes para garantir que o produto está de acordo com as características exigidas no processo de compra.

Realizou-se teste com agente ácido (vinagre de álcool) para verificar a reação química do produto. Observamos que o fermento químico em pó obteve reação positiva com o agente testado, ou seja, ocorreu a formação de gás. Ao ser submetido a teste em receita de bolo, efetuou-se o mesmo efeito, a massa teve seu crescimento e textura de acordo com o esperado, sem apresentar sabor residual de fermento de acordo com análise sensorial submetida pela equipe técnica.

Por fim, concluímos que o fermento químico em pó enviado as escolas está de acordo com as características esperados do produto. Salientamos que é importante seguir as medidas de fermento descrito nas receitas, bem como, respeitar o tempo e temperatura na hora de assar. Para auxilia-los, enviamos em Anexo opções de receitas que podem ser desenvolvidas.

Dicas importantes para se usar o fermento químico em pó

- Lembre-se de não abrir o forno antes dos 40 minutos, para não correr o risco de as preparações embatumarem ou não assarem adequadamente.
- Não o utilize o fermento químico em pó em preparações de pães.

- Quantidade de fermento químico por porções:

30 porções	1 colher (sopa) rasa	15g de fermento
100 porções	3 ½ colheres (sopa) rasa	105g de fermento

Atenciosamente,

Andréa Bruginsk
Coordenação de Planejamento
RG: 4.553.700 – 5

De acordo,

Angelo Marco Mortella
Gerente do Departamento de Nutrição e Alimentação
Portaria nº 0182/2020

ANEXO

RECEITAS COM FERMENTO QUÍMICO EM PÓ

BOLO DE CENOURA

Ingredientes Massa:

- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 3 cenouras médias raladas
- 4 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) rasa de fermento químico em pó

Ingredientes Calda:

- Composto de chocolate
- 1 colher (sobremesa) de amido de milho

Modo de preparo Massa:

- Em um liquidificador, adicione a cenoura, os ovos e o óleo, depois bata até criar uma mistura homogênea.
- Acrescente o açúcar e bata novamente por aproximadamente 5 minutos.
- Em uma tigela ou na batedeira, adicione a farinha de trigo e adicione lentamente a mistura do liquidificador. Bata até que não se veja mais a farinha.
- Acrescente o fermento e misture lentamente com uma colher.
- Asse em um forno preaquecido a 180° C por aproximadamente 40 minutos.

Modo de Preparo Cobertura:

- Misture o composto em água.
- Acrescente o amido de milho, misture bem.
- Leve ao fogo até engrossar a ponto de cobertura.
- Derrame sobre o bolo e sirva.

TORTA SALGADA

Ingredientes:

- 3 ovos
- 1 xícara (chá) de óleo
- 1 + 1/2 xícara (chá) de leite
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- Sal a gosto
- 1 colher (sopa) de fermento químico em pó
- 3 a 4 tipos de legumes a sua escolha
- 3 colheres (sopa) de cebola picada
- Sal a gosto
- Salsinha a gosto
- Cebolinha a gosto
- Orégano

Modo de Preparo:

- Bata no liquidificador os ovos, o óleo e o leite.
- Enquanto ainda bate, adicione a farinha de trigo.
- Pare o liquidificador e junte o sal e o fermento. Volte a bater.
- Coloque metade da mistura em uma forma e reserve a outra parte.
- Adicione por cima a mistura de legumes, a cebola picada, o sal, a salsinha e a cebolinha.
- Coloque o resto da massa por cima e finalize com o orégano.
- Leve ao forno preaquecido por 40 minutos.

BOLO SALGADO DE SARDINHA

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 xícara de maizena
- 2 xícaras de leite
- 1 xícara de óleo
- 3 ovos
- 1 colher (sopa) rasa de fermento químico em pó
- 1 colherzinha de sal
- 1 lata de sardinha
- 1 lata de ervilha
- 300g de molho de tomate
- 1 cebola branca
- 1 tomate

Modo de Preparo:

- Com o molho de tomate misture a sardinha, a cebola e o tomate, de uma refogada, depois coloque as ervilhas. Reserve.
- Bata todos os ingredientes no liquidificador, primeiro os ovos para não ficar com cheiro de ovo.
- Coloque toda a mistura do liquidificador em uma assadeira e coloque o recheio, distribuindo bem.
- Leve para assar em forno pré-aquecido a 180° C por aproximadamente 40 minutos ou até que esteja completamente dourado.