

## O PÃO NOSSO DE CADA DIA

Para aquele pão quentinho chegar até você na padaria, além do padeiro, muitos microrganismos tiveram que trabalhar! Saiba como isso acontece.

O principal ingrediente do pão, a farinha de trigo, contém carboidratos, que podem ser utilizados por microrganismos - como as leveduras - que são fungos benéficos que constituem o fermento biológico.

Através da fermentação, as leveduras obtêm energia transformando carboidratos simples em gás carbônico e etanol (ou álcool). O gás produzido fica retido, formando câmaras gasosas que fazem a massa crescer e ficar fofinha quando assada. Nós não sentimos o gosto do álcool porque ele evapora, quando o pão está assando!

Existem produtos químicos que podem ser usados para aumentar o tamanho dos pães porque produzem gases quando entram em contato com os ingredientes. Alguns desses produtos estão nos chamados “melhoradores de farinha” e são comumente usados nas padarias.

No entanto, no Brasil, uma dessas substâncias - o bromato de potássio - foi proibido de ser usado na massa de pão, porque pode causar câncer. Os órgãos de vigilância sanitária estão sempre em alerta sobre o uso indevido desses produtos.

A partir de agora, quando você estiver saboreando seu pãozinho, lembre-se de que os microrganismos podem ajudar nossa vida a ficar mais saborosa!

Texto originalmente escrito por Nathália Braga para o programa Na Onda da Vida, da **Rádio UFMG Educativa**, e adaptado por Laura Barroso.

