REVISTA TÉCNICA
DA AGROINDÚSTRIA

Vol. 3, n. 2, Artigo 157
19 de novembro de 2026
ISSN 2965-8691

ARTIGO TÉCNICO

ANÁLISE DE ROTULAGEM DE PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO DE FERMENTAÇÃO NATURAL

Autores: Anna Luiza Siqueira Monteiro de Barros[1], Márcia Cristina da Silva[1]

[1]Instituto Federal do Rio de Janeiro, contato: annaluizasmb@gmail.com



Destaques

No levantamento realizado no Rio de Janeiro, 64,2% dos pães analisados foram classificados como ultraprocessados, e houve diversidade de termos e informações sobre a fermentação natural nos rótulos.

1. INTRODUÇÃO

A fermentação natural, uma das técnicas mais antigas de panificação, tem emergido como uma tendência de mercado e, consequentemente, despertado muito interesse da indústria e dos consumidores como uma alternativa ao uso exclusivo de fermento biológico industrializado. A diversidade de bactérias ácido-láticas e leveduras combinado ao processo fermentativo mais longo podem favorecer o desenvolvimento de aromas e sabores característicos, além de influenciar a qualidade tecnológica e nutricional final dos pães (Arora *et al.*, 2021).

O presente estudo buscou analisar os rótulos de 53 produtos encontrados em mercados e supermercados no Rio de Janeiro no período de setembro a outubro de 2026. O critério de inclusão foram produtos de panificação que continham declarações relacionadas à fermentação natural em

Vol. 3, n. 2, Artigo 157
19 de novembro de 2026
ISSN 2965-8691

seu rótulo frontal. Tais produtos foram analisados quanto aos seus ingredientes, nível de processamento e alegações sobre o processo no intuito de melhor compreender o presente cenário da panificação no Rio de Janeiro.

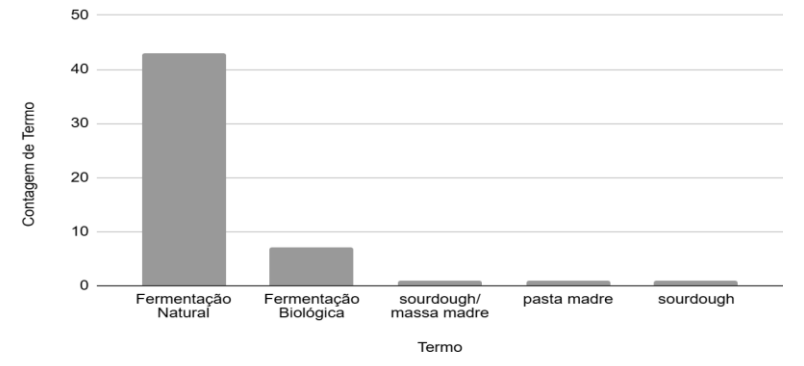
2. DESENVOLVIMENTO E DISCUSSÃO

Com a chegada dessa estratégia de mercado ao Brasil, as prateleiras dos pequenos e grandes comércios vêm sendo inundadas por produtos que estampam a fermentação natural em seus rótulos. Durante a pesquisa de campo deste trabalho, tal tendência foi comprovadamente observada.

Neste estudo foram encontrados ao todo 53 produtos de panificação de oito marcas distintas que alegavam utilizar dessa técnica em suas embalagens frontais. No entanto, a legislação brasileira ainda não acompanhou essa inovação no setor de alimentos, não havendo nenhuma diretriz para regulamentar quais são os critérios para o uso e a declaração dessa técnica nos rótulos. Apenas poucos países, como França e Espanha, possuem normas de rotulagem atualizadas quanto ao tema (Klarke, 2019).

Dos cinquenta e três (53) produtos analisados, quarenta e três (43) referiam-se ao uso da técnica como “Fermentação Natural”, sete (07) como “Fermentação Biológica”, um (01) como “Sourdough” combinado também ao termo “Massa Madre”, um (01) como “Pasta Madre” e um (01) apenas como “Sourdough” na frente de suas embalagens, assim como demonstrado na Figura 1.

Figura 1 - Termos utilizados para referir-se ao uso da técnica de fermentação natural em pães comercializados no Rio de Janeiro.



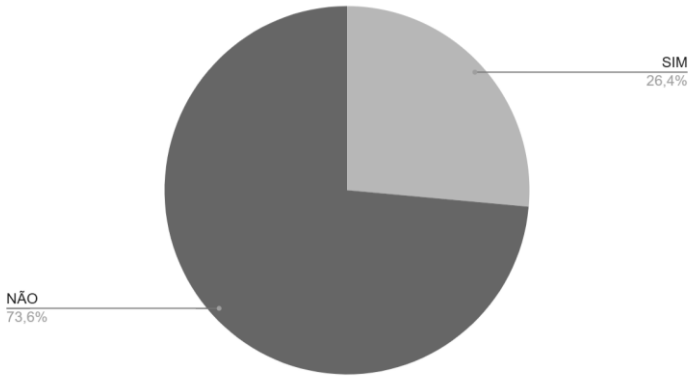
Fonte: Elaborado pelas autoras.

Em face da falta de uma diretriz, esses diversos termos são utilizados para fazer alusão a uma mesma técnica nos rótulos, e na maioria dos casos (73,6 %) sem qualquer outra explicação ou elucidação sobre o tema. Apenas 26,4 % dos produtos (Figura 2) mencionavam que a “massa madre” é um fermento natural vivo feito a partir de água e farinha que traz benefícios sobre o aroma, sabor e leveza do produto final.

REVISTA TÉCNICA
DA AGROINDÚSTRIA

Vol. 3, n. 2, Artigo 157
19 de novembro de 2026
ISSN 2965-8691

Figura 2 - Percentual de produtos que detalhavam qualquer parágrafo de texto sobre a técnica de fermentação natural em pães comercializados no Rio de Janeiro.



Fonte: Elaborado pelas autoras

Nenhuma das amostras (0%) apresentou em seu rótulo qualquer informação adicional sobre os métodos que foram utilizados para a elaboração do fermento natural, quais cepas de microrganismos estariam presentes no mesmo, o percentual de fermento natural utilizado ou o tempo de fermentação empregado no processo, assim como é previsto pela legislação de outros países (Klarke, 2019).

Somados a tais benefícios sensoriais citados nesses rótulos, a fermentação natural também pode gerar benefícios nutricionais. Entretanto, diversos fatores são pré-requisitos, como tempo, temperatura e cepas selecionadas para que os produtos elaborados possuam essas características positivas para a saúde dos consumidores (Constatini *et al*., 2022).

Além desses pré-requisitos, ao avaliar os impactos de alimento sobre a saúde, deve-se levar sua composição e seus ingredientes em consideração, seguindo o que é preconizado pelo Guia Alimentar Para a População Brasileira (Brasil, 2014).

O Guia alimentar para a população brasileira é tido como uma referência em todo o mundo para a adoção de práticas alimentares mais saudáveis. Esse documento ressalta que produtos ultraprocessados devem ter seu consumo limitado por impactarem negativamente a saúde da população, a cultura, a vida social e o meio ambiente (Brasil, 2014).

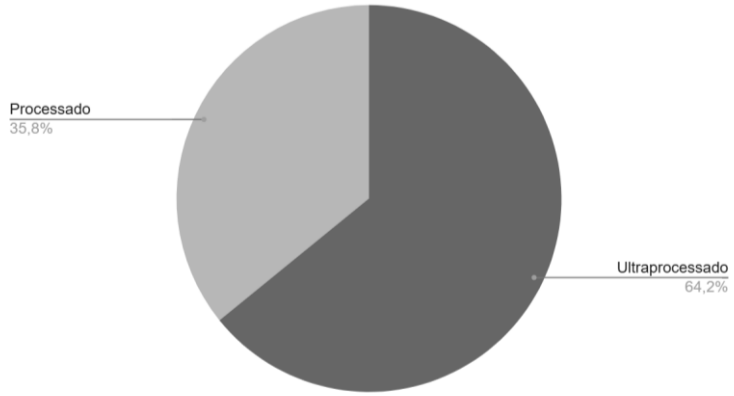
De acordo com esta classificação, pães são considerados produtos processados quando feitos apenas a partir de farinha de trigo, água, sal e leveduras, no entanto, passam a ser classificados como alimentos ultraprocessados quando adicionados de outros ingredientes, como gordura vegetal hidrogenada, açúcar, amido, soro de leite, emulsificantes, dentre outros aditivos (Brasil, 2014).

Portanto, considerando-se a lista de ingredientes declarada no rótulo das amostras coletadas, pôde-se observar que 19 amostras coletadas (35,8 %) são alimentos processados 34 (64,2 %) são

Vol. 3, n. 2, Artigo 157
19 de novembro de 2026
ISSN 2965-8691

ultraprocessados, por conterem uma grande lista de componentes, aditivos, açúcar e ingredientes não comuns a preparações culinárias (BRASIL, 2014), bem como é descrito na Figura 3.

Figura 3 - Classificação das amostras de pães de fermentação natural quanto ao grau de processamento segundo a classificação NOVA.



Dentre os aditivos presentes nos produtos ultraprocessados coletados neste estudo, destaca-se o uso de conservantes, emulsificantes e melhoradores de farinha, tal qual é descrito na Tabela 1.

Tabela 1 - Identificação da presença de aditivos nas amostras coletadas de pães de fermentação natural comercializados no Rio de Janeiro (53).

Presença de aditivos	Amostras coletadas	Porcentagem (%)
Emulsificantes	9	16,9
Conservantes	19	35,1
Melhoradores de farinha	6	11,1
Total de amostras coletadas	**53**	**100**

Fonte: Elaborado pelas autoras

O processo de fermentação natural por si só gera melhorias tecnológicas na massa em relação à textura, consistência, extensibilidade e elasticidade. A adição de fermento natural ao pão gera um meio ácido, rico em compostos fenólicos, que contribui para as propriedades antifúngicas do mesmo, melhorando a conservação e contribuindo para um aumento da sua vida de prateleira (Hernández-Figueroa, 2024).

3. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Considerando os resultados obtidos, ressalta-se a necessidade de uma regulamentação sobre a composição, o controle e a rotulagem de produtos de panificação elaborados por meio da fermentação natural é essencial para estabelecer critérios padronizados de identificação e

caracterização, promover a conformidade com os requisitos legais e contribuir para a garantia da qualidade e da segurança dos alimentos para os consumidores brasileiros.

REFERÊNCIAS

ARORA, Kashika *et al*. Thirty years of knowledge on sourdough fermentation: a systematic review. **Trends in Food Science & Technology**, v. 108, p. 71–83, 2021. Disponível em: https://doi.org/10.1016/j.tifs.2020.12.008

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Guia alimentar para a população brasileira. Brasília: **Ministério da Saúde**; 2014. Disponível em: https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/legislacao-programas-nacionais-e-seguranca-dos-alimentos-1/legislacao/legislacao-vinhos-e-bebidas/guia-alimentar-para-a-populacao-brasileira_2014.pdf/view

COSTANTINI, Alice *et al.* How cereal flours, starters, enzymes, and process parameters affect the *in vitro* digestibility of sourdough bread. **Food Research International**, v. 159, p. 111614, set. 2022. Disponível em: https://doi.org/10.1016/j.foodres.2022.111614.

HERNÁNDEZ-FIGUEROA, Ricardo H. *et al.* Sourdoughs as natural enhancers of bread quality and shelf life: a review. **Fermentation**, v. 10, n. 1, art. 7, 2024. Disponível em: https://doi.org/10.3390/fermentation10010007

KLARKE, E. N. L. Opções de processos e ingredientes para melhorar o valor nutricional do pão. **Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição (SBAN)**. Brasil, 2019. Disponível em: https://www.abip.org.br/site/wp-content/uploads/2019/07/OPC%CC%A7O%CC%83ES-DE-PROCESSOS-E-INGREDIENTES-PARA-AUMENTAR-O-VALOR-NUTRICIONAL-DO-PA%CC%83O.pdf