



**V CLAM
V CONGRESSO LATINO-AMERICANO DE MICOTOXICOLOGIA
ENM' 2006
XII ENCONTRO NACIONAL DE MICOTOXINAS**

e

**IV SIMPÓSIO EM ARMAZENAGEM QUALITATIVA DE GRÃOS DO
MERCOSUL – SAG-MERCOSUL**

Florianópolis, 18 - 21 de junho de 2006

Promovidos pelo

**Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos
Centro de Ciências Agrárias
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA**

LIVRO DE RESUMOS

Editado por

**Scussel, V. M.; Giordano, B. N. E.; Simão, V.; da Rocha, M. W.;
Rodrigues, K. C. e Xavier, J. J. M.**

**Em colaboração com
Sociedade Latino-Americana de Micotoxicologia - SLAM
Associação Brasileira de Pós-colheita - ABRAPÒS**

QUALIDADE DE TRIGO PARA PANIFICAÇÃO

de Miranda, M. Z.

*Embrapa Trigo. Rodovia BR 285, km 294, Caixa Postal 451 CEP 99001-970 Passo Fundo, RS, Brasil.
e-mail: marthaz@cnpq.embrapa.br*

O ideal para a panificação seria que a farinha já fosse adequada ao produto final, mas isso nem sempre ocorre, porque de acordo com a origem e a qualidade do grão de trigo, as mesclas realizadas, o processo de moagem e o tratamento sofrido após a moagem, a farinha de trigo apresenta características tecnológicas específicas, indicadas para determinado segmento do mercado. Tecnicamente falando, o grão de trigo é composto por farelo (pericarpo), endosperma e gérmen (ou embrião), sendo que o farelo e o gérmen são retirados no processo de moagem para obtenção de farinha. Os constituintes de maior efeito nas características reológicas da massa, com efeito sobre o processo de panificação são proteína, amido e enzimas. O trigo possui proteínas gliadinas e gluteninas formadoras de glúten, que é um complexo protéico formado quando a água é combinada com a farinha, sendo responsável pelas propriedades viscoelásticas da massa. O amido de trigo é formado por amilose e amilopectina, compreende 70% da farinha, é fonte de carboidratos para o fermento, é responsável pelo intumescimento, forma a estrutura do miolo (com o glúten) e possui faixa de gelatinização de 55-72°C. Entre as enzimas presentes no trigo encontram-se carboidrases (amilases), proteases, lipase, polifenoloxidasas e fitase, quase todas com efeitos deletérios, se presentes em altos teores. Algumas das análises usadas para avaliação de qualidade de trigo e/ou sua farinha para panificação são: dureza do grão, moagem experimental, umidade, cinza, proteína, glúten, alveografia, farinografia, número de queda, extensografia, cor e amido danificado. De acordo com os resultados obtidos por estas análises pode-se avaliar a necessidade do tratamento da farinha pela adição de compostos que têm por finalidade incrementar a qualidade tecnológica destas, para garantir uma melhor qualidade do processo e do produto final. O segmento de panificação geralmente utiliza as farinhas originadas de grãos duro e semi-duro, que produzem farinhas razoavelmente claras, de atividade diastática moderada e com teor mediano a alto de proteínas formadoras de glúten. A massa formada por estas farinhas possui características reológicas equilibradas ou levemente elásticas e uma grande capacidade de absorção de água. Apesar da realização de testes instrumentais, a melhor maneira ainda de conhecer o desempenho da farinha para a panificação, é através da realização de testes de funcionalidade (elaboração do produto), que pode incluir após, análise sensorial e/ou de textura instrumental e de vida-de-prateleira. Os produtos elaborados com farinha produzida a partir de trigo com qualidade adequada para a panificação, em geral, apresentam-se com bom volume (leves), com miolo claro, textura macia e sabor e aroma característicos, conforme a formulação usada.

Palavras-chave: trigo, qualidade tecnológica, panificação.