



CLASSIFICAÇÃO DA QUALIDADE INDUSTRIAL DE DIFERENTES FARINHAS DE TRIGO PELO TESTE DE MIXOGRAFIA

Darlina Mello Souza¹, Angela Rohr²

É de grande importância que se tenha trigo cuja qualidade industrial seja perfeitamente conhecida quanto ao seu uso na alimentação. O critério de qualidade é relativo. Para o produtor rural o trigo de boa qualidade é aquele que tem, através das variedades que semeia, uma boa tolerância às doenças, pragas, com um bom potencial de produtividade. Já para o industrial moageiro, um bom trigo é aquele que apresenta parâmetros que traduzem maior extração de farinha; com cor adequada do produto final resultante; baixo teor de cinzas, com menor custo de industrialização e menos gasto de energia na moagem. Para o panificador, trigo de boa qualidade é aquele que origina uma farinha que produza uma massa de alta absorção de água e tenha alta percentagem de proteínas insolúveis (glúten), entre outros aspectos capazes de produzir pães de melhores características. Para o uso doméstico, trigo de qualidade é aquele capaz de produzir um pão de grande volume, de textura fofa, de boa aparência em termos de cor e de alto valor nutritivo. A classificação é feita conforme a sua aptidão tecnológica, e segundo a Instrução Normativa nº 1, de 27 de janeiro de 1999, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, tem-se as classes Brando, Pão e Melhorador. Em países de triticultura mais desenvolvida é implantada a classificação de farinhas, através da qual se pode estabelecer o correto uso. No entanto, o consumidor brasileiro não tem acesso a essa informação, já que nas embalagens se tem apenas a informação quanto ao tipo (1, 2 ou integral). Visto que existem farinhas para diferentes usos, mas comercializadas igualmente, têm-se como objetivo classificar distintas marcas de farinha de trigo, comercializadas nos supermercados locais, quanto a sua classificação industrial. Foram analisadas sete marcas (tipo 1), que foram identificadas de 1 a 7. Os testes foram realizados no Laboratório de Qualidade Industrial de Trigo da Fundação Centro de Experimentação e Pesquisa – FUNDACEP, localizada na cidade de Cruz Alta – RS. As amostras foram submetidas ao teste de mixografia, o qual utiliza o aparelho denominado mixógrafo. O método consiste no uso de testemunhas, que são variedades de trigo, cujas classes são conhecidas, a fim de comparação. As testemunhas utilizadas nesse experimento foram oriundas da safra de 2007, sendo elas: Fundacep 30 (Brando), Safira (Pão) e Fundacep Cristalino (Melhorador), sendo que as mesmas foram moídas no mesmo laboratório. Para esse teste é usado 35 g de amostra e 19 ml de água destilada. Devidamente adicionados no local indicado, o aparelho é acionado, começando o processo de amassamento da mistura. Simultaneamente forma-se um gráfico que registra o tempo de desenvolvimento da massa aos diferentes graus de quebra de sua resistência. A interpretação dos gráficos é realizada através da comparação gráfica e do tempo de amassamento com as testemunhas. Constatou-se que as amostras 1 e 4 classificaram-se como Brando, ideais à fabricação de bolachas, biscoitos, produtos de confeitaria, pizzas, massa caseira, podendo também ser usado na mescla com trigo Melhorador para a panificação. Já as amostras 2, 3, 5, 6 e 7 classificam-se como Pão, destinada à panificação, massas alimentícias, uso doméstico. Nenhuma das amostras classificou-se como Melhorador, o qual é destinado à fabricação de massas, crackers e mescla com trigo Brando



ENERGIA E ALIMENTOS

XVI Seminário de Iniciação Científica

XIII Jornada de Pesquisa

IX Jornada de Extensão

UNIJUI . 23 a 26 de setembro de 2008



para a panificação. Concluiu-se que das amostras analisadas, duas não apresentaram aptidão para o uso doméstico. No entanto apresentam qualidade para outros fins.

¹ Acadêmica do Curso de Química da Unicruz. E-mail: darlianna@hotmail.com

² Acadêmica do Curso de Ciências Biológicas da Unicruz. E-mail: angelabio100@hotmail.com