

Engenharia de Alimentos

Qualidade da Farinha de Trigo - Revisão

Jaqueline Rodrigues Batista - 6º período de Engenharia de Alimentos, UFLA, bolsista PIBIC/UFLA

Joelma Pereira - Orientadora DCA, UFLA - Orientador(a)

Resumo

A farinha de trigo é obtida a partir da moagem do grão de trigo, que consiste de farelo, germe e endosperma. A massa feita de farinha de trigo é particularmente adequada para assar pão porque contém grande quantidade de proteínas formadoras de glúten, conferindo elasticidade e força à massa. O glúten forma uma rede por toda a massa, retendo os gases formados pela levedura, fermento em pó ou outros agentes de fermentação. Este trabalho teve como objetivo revisar sobre a farinha de trigo e as principais análises acerca de sua qualidade tecnológica. Para isto foram consultados artigos e matérias científicas da Plataforma Google Acadêmico e Resoluções do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, da ANVISA, e outras legislações. Como resultados, foi visto que o trigo duro possui alto teor de proteína, sendo sua farinha utilizada na fabricação de massas alimentícias. A denominação de trigo duro significa que a massa terá o glúten com ligações mais fortes. A farinha destinada a fazer bolos e pasteleria é feita de trigo mole. A farinha para outros fins culinários é feita a partir de uma mistura de trigo mole e duro. Uma farinha de trigo forte possui, em geral, maior capacidade de retenção de gás carbônico. Uma farinha fraca, por sua vez, apresenta deficiência nesta característica. A farinha geralmente contém uma pequena quantidade de aditivos e agentes branqueadores como o peróxido de benzoíla são adicionados para tornar a farinha mais branca. Agentes oxidantes, azodicarbonamida, são adicionados para melhorar a qualidade de cozimento da farinha. A resolução Anvisa RDC nº 344, especifica o enriquecimento da farinha de trigo com ferro e ácido fólico. A Instrução Normativa Nº 08, 02 de junho de 2005, no que refere-se ao Regulamento Técnico, define as características de identidade e qualidade da farinha de trigo. A classificação da farinha de trigo, segundo essa normativa define os Tipos de farinha de trigo em tipo 1, tipo 2 e farinha integral, conforme o teor máximo de cinzas, a granulometria, o teor mínimo de proteína, o máximo de acidez graxa e de umidade. A Instrução Normativa Nº 38, de 30 de novembro de 2010 visa determinar as características de identidade e qualidade da farinha de trigo, indicando as Classes da farinha de trigo em função do valor mínimo da força do glúten, do tempo de estabilidade e do número de queda. Assim, conclui-se que são muitos os fatores a serem considerados na classificação da farinha de trigo.

Palavras-Chave: Força da farinha, Classificação, Tipificação.

Instituição de Fomento: UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS

Link do pitch: <https://www.youtube.com/watch?v=O1arw6Jela4>