

Engenharia de Alimentos

## **Aspectos do grão de trigo relacionados à qualidade da farinha - Revisão**

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

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

### **Resumo**

No Brasil, a qualidade da farinha de trigo é regulamentada pela Instrução Normativa nº 8/2005 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), que deve ser produzida a partir de grãos de trigo, por meio de moagem, trituração ou mesmo outros tipos de processos e tecnologias. Este trabalho teve como objetivo fazer uma revisão a respeito das análises de qualidade da farinha de trigo. A metodologia compreendeu a busca em artigos e matérias científicas utilizando a Plataforma Google Acadêmico e o site do Ministério da Agricultura. E como resultados, foi visto que assim como em outros países, os grãos de trigo no Brasil, têm suas normas de classificação e assim como em alguns países como os Estados Unidos, a qualidade da farinha de trigo está relacionada a dois fatores distintos: a qualidade do grão a partir do qual é produzida e o processo de moagem a qual é submetida. Quanto ao grão, a sua qualidade está relacionada ao genótipo cultivado e o efeito das condições de clima, solo, infestação de pragas ou doenças que podem ser refletidas na cor, teor de cinzas e na quantidade e qualidade das proteínas na farinha. Com relação ao processamento, os fatores potencialmente interferentes são o amido danificado, a granulometria da farinha e a atividade da alfa-amilase, que podem ser controlados pelo ajuste adequado nos rolos de moagem e na escolha da mescla dos trigos para compor a farinha final. Assim, pode ser concluído que a qualidade da farinha de trigo está correlacionada à sua força, ou seja, a sua ausência ou presença, será destinada ao seu uso final.

Palavras-Chave: Tecnologia da farinha, Moagem do trigo, Força do trigo.

Instituição de Fomento: UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS

Link do pitch: <https://www.youtube.com/watch?v=Fhk9zEfHIWQ>