CongeQuali
CONGRESSO BRASILEIRO DE GESTÃO DA QUALIDADE INDUSTRIAL

ISBN: 978-65-86861-55-6

A IMPORTÂNCIA DA AVALIAÇÃO CRÍTICA DOS PARÂMETROS CONTROLE DE QUALIDADE DA INDÚSTRIA MOAGEIRA PARA UNIFORMIZAÇÃO NA ENTREGA DO PRODUTO FINAL.

Congresso Brasileiro De Gestão Da Qualidade Industrial., 1ª edição, de 16/11/2020 a 18/11/2020
ISBN dos Anais: 978-65-86861-55-6

OLIVEIRA; Nathaly Almeida de [1], FERNANDES; Andréa Pires [2]

RESUMO

O trigo é um cereal da família das gramíneas, constituído essencialmente por glúten e amido. Tal grão, tem sido a alimentação do homem desde a antiguidade. A partir do mesmo obtém-se a farinha de trigo encontrado no endosperma, o farelo extraído do pericarpo e o gérmen rico em lipídios. A cada ano que passa o mercado se torna mais competitivo e as legislações que parametrizam os limites de tolerâncias exigem valores mais difíceis de serem alcançados. Com isso, o grande desafio que as indústrias moageiras de trigo enfrentam é a variabilidade de características da sua matéria-prima. Já que a mesma, normalmente, é importada de diversos países onde cada um tem seu respectivo clima e tecnologia de plantio. Nesse aspecto, como em toda indústria, o controle de qualidade é de suma importância para fornecer dados e promover a avaliação crítica dos dados buscando garantir a uniformidade na qualidade do produto final, considerando as variabilidades das safras buscando promover testes e *blends* que forneçam um produto esperado. Este trabalho tem como objetivo fazer uma avaliação crítica dos resultados de amostras de trigo e sua respectiva farinha proveniente dos países: Uruguai, Argentina, Canadá e Brasil encontrando medidas para auxiliar a Indústria Moageira fornecer um produto de qualidade através dos resultados de análises físico-químicas: umidade, vitrosidade, glúten e micotoxinas e reológica (farinografia), as características. Coletou-se 9 amostras, respeitando a IN 38 do MAPA, cada uma em um período/carga diferente. Sendo duas do Uruguai, duas do Canadá, três do Brasil e duas da Argentina. As micotoxinas analisadas no trigo, a partir de um método imunoenzimático, foram Desoxinevalenol, Aflatoxina, Ocratoxina e Zearelona. Na farinha de trigo a análise do glúten foi verificado além do teor de glúten o seu índice que se relaciona com a força desta proteína e na farinografia foi considerando apenas a absorção de água (%) como parâmetro. As amostras do Canadá apresentam os trigos mais vitrosos que acarretará em um melhor desempenho de moagem. As amostras do Brasil possuem maior quantidade de farinhoso demonstrando rendimento pior de moagem. O glúten é responsável pelas características viscoelásticas da massa. Os resultados demonstram que as amostras do Canadá possuem um alto teor de glúten e são fortes. E as amostras de trigo da Argentina possuem baixo teor de glúten, no entanto seu índice é >90%.As amostras de trigo do Canadá apresentam a maior absorção de água. As demais apresentam resultados semelhantes entre si. Quanto maior quantidade de água absorvida melhor o rendimento na panificação. As amostras de trigo

[1] UFAL, nathalydeoliveira92@gmail.com
[2] UFAL, fernandesdea@gmail.com

do Canadá apresentaram melhor desempenho devido ao seu alto teor de glúten, baixo teor de micotoxina e ótima absorção de água. Tal amostra, por ser mais onerosa e oferecer um produto de qualidade superior aos demais importados para o Brasil, poderá ser utilizada como trigo melhorador nos *blends* junto com os de características medianas (brasileiros, argentinos e uruguaio) para assim aprimorar as características de produtos finais. Esta medida é uma boa estratégia para atender as exigências de mercado e legislações.

PALAVRAS-CHAVE: Trigo, controle de qualidade, farinha de trigo

[1] UFAL, nathalydeoliveira92@gmail.com
[2] UFAL, fernandesdea@gmail.com