ANÁLISE DA QUALIDADE TECNOLÓGICA DE GRÃOS E FARINHAS DE TRIGO (*Triticum aestivum* L.) DA REGIÃO DE PONTA GROSSA

Eduarda Caroline Elesbão Cardoso Quadros (PIBIC-EM-CNPq/UEPG), Daniele Bach (Coorientadora), Ivo Mottin Demiate (Orientador), e-mail: demiate@uepg.br.

Universidade Estadual de Ponta Grossa/ CCM General Antônio Sampaio

Ciência e Tecnologia de Alimentos, Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal.

Palavras-chave: Cinzas, umidade, peso hectolítrico.

Resumo:

O Paraná é o maior produtor de trigo no Brasil, e a região dos Campos Gerais participa ativamente no plantio para a manutenção do atual *ranking* do estado. Com o crescente aumento na produção, há um interesse cada vez maior na busca por técnicas e estudos para melhorar a qualidade do grão e da farinha. O objetivo deste trabalho foi analisar a qualidade do grão e da farinha de trigo obtidos na região de Ponta Grossa, por meio de análises físicas e químicas referentes a safra 2022/2023. As amostras foram analisadas quanto ao peso hectolítrico (PH), para se estimar a potencialidade dos grãos em fornecer farinha com elevado rendimento. Os grãos foram moídos em moinho experimental Chopin CD1 para obtenção de farinha, que foi analisada em relação aos teores de umidade e de cinzas. Os resultados da análise física dos grãos revelaram valores de 72, 75 e 78 kg/hL para o PH. A moagem resultou em rendimentos de 64,9, 66,9 e 68,9 % e as farinhas apresentaram teores de umidade e cinzas nos valores de 12,5, 12,9 e 13,1 % e 0,7, 0,8 e 0,9 %, respectivamente. Importante destacar que o teor de cinzas, ou resíduo mineral fixo, se constitui em parâmetro fundamental na avaliação da qualidade do processo de moagem e relaciona-se com a qualidade tecnológica da farinha de trigo. Todos os valores obtidos neste projeto revelam níveis compatíveis com aqueles verificados em processos industriais de moagem de trigo.

.

Agradecimentos

Ao CNPq pela concessão de bolsa.