

## QUALIDADE DE GRÃOS DE TRIGO

Rúbia de Souza, Andrei Emanuel Nardi.

### Resumo

O grão de trigo é constituído de três partes, o tegumento, com função de proteção ao grão; o endosperma, que dá origem a farinha ou nutrirá o embrião; e o embrião (gérmen), que dá origem a uma nova planta. Cada cultivar de trigo produz uma farinha com características reológicas próprias, características essas que determinam o destino da farinha. Segundo Rae et al. (2011), o endosperma é formado predominantemente por amido e proteínas. As proteínas dividem-se em solúveis e insolúveis; as insolúveis, quando adicionas à água com trabalho mecânico, formam uma rede denominada glúten, que possui capacidade de se deformar e reter gases da fermentação, propiciando o crescimento da massa. O trigo é o único grão que possui glúten em quantidade significativa e, por isso, é tão cultivado mundialmente.

Para identificação do tipo de farinha que certo genótipo produz utiliza-se um aparelho denominado Minolta, que mede a cor, traduz as nuances de coloração em três parâmetros básicos, indicados pelas letras L\* (luminosidade), a\* (branco) e b\* (amarelo). As avaliações da qualidade industrial de linhagens podem ser feitas a partir da geração F7, onde já se obteve plantas homogêneas, e continuam nos ensaios preliminares de linhagens e nos ensaios de valor, cultivo e uso, sendo as linhagens comparadas a três testemunhas.

**RESUMO**

RAE, R. P.; BERNARDI, C.; JUNIOR, E. S.; NOGARA, G.; PEDROLLO, I. J.; FERREIRA, J. S.; CAETANO, L. C.; VOSNIKA, M.; SANTOS, S. G. dos; ORIGUELA, V. V.. O Triticultor e o Mercado. Cartilha do triticultor. ABITRIGO. Rua Jerônimo da Veiga, 164 – 15º Andar. São Paulo, SP. 2011.

Palavras-chave : trigo, qualidade de grão, minolta, farinha.

Autor para correspondência: rubia75@live.com.