

POR QUE MELHORAR A QUALIDADE INDUSTRIAL DO TRIGO NACIONAL?

1 Para proporcionar ao produtor melhor remuneração na comercialização de seu produto.

2 Para favorecer a competitividade do mercado interno frente ao mercado internacional, pela oferta de matérias-primas mais adequadas às necessidades das indústrias nacionais.

3 Para promover a industrialização de gêneros alimentícios de qualidade superior, atendendo às exigências do mercado consumidor.

NÃO ESQUEÇA!

Aproximadamente 80 % do trigo consumido no Brasil destina-se à panificação e à fabricação de massas alimentícias.

TRIGO COM QUALIDADE

CLASSIFICAÇÃO DAS CULTIVARES DE TRIGO RECOMENDADAS PARA PLANTIO, EM 1996, NOS ESTADOS DO RIO GRANDE DO SUL E DE SANTA CATARINA, EM CLASSES COMERCIAIS, DE ACORDO COM SUA QUALIDADE INDUSTRIAL

CLASSE COMERCIAL

COMUM

CEP 14-TAPES^{1,2}, EMBRAPA 15^{1,2}, EMBRAPA 24¹, RS 1-FÊNIX¹, TRIGO BR 23^{1,2}

INTERMEDIÁRIA

CEP 11^{1,2}, CEP 27-MISSÕES^{1,2}, PELADINHO¹, RS 8-WESTPHALEN¹, TRIGO BR 15^{1,2}, TRIGO BR 32¹, TRIGO BR 35^{1,2}, TRIGO BR 38^{1,2}

SUPERIOR

CEP 24-INDUSTRIAL^{1,2}, EMBRAPA 16^{1,2}, EMBRAPA 40¹, EMBRAPA 48¹, EMBRAPA 49¹, OR 1¹

¹ RECOMENDADA PARA PLANTIO NO RIO GRANDE DO SUL.

² RECOMENDADA PARA PLANTIO EM SANTA CATARINA.

FONTE: INFORMAÇÕES OBTIDAS NOS LABORATÓRIOS DE QUALIDADE INDUSTRIAL DA EMBRAPA-CTAA, DA EMBRAPA-CNPT E DA FUNDACEP FECOTRIGO.



EMBRAPA

Vinculada ao Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária

Centro Nacional de Pesquisa de Trigo - CNPT

BR 285, Km 174 - Caixa Postal 569 - 99001-970 Passo Fundo, RS - Fone (054)311-3444 - Fax (054)311-3617



O QUE É QUALIDADE INDUSTRIAL DE TRIGO?

■ É o conjunto de características físicas e químicas dos grãos de trigo que define o uso industrial.

■ No Brasil, as cultivares são classificadas nas seguintes classes comerciais:

Comum - destinada à fabricação de: bolachas, biscoitos, confeitaria, pizzas, massa tipo caseira fresca e ração; também usada em mescla com cultivares superiores e/ou melhoradoras para panificação e/ou para uso doméstico.

Intermediária - destinada ao uso doméstico e à panificação.

Superior - destinada à panificação, às massas alimentícias, a crackers e à mescla com cultivares comuns e/ou intermediárias.

Melhoradora - destinada à fabricação de massas alimentícias e de crackers e à mescla com cultivares comuns e/ou intermediárias para panificação.

COMO PRODUZIR TRIGO COM QUALIDADE

ANTES DO PLANTIO

■ Selecione cultivares recomendadas para a sua região.

■ Leve em conta as características agrônômicas, o rendimento e, principalmente, o mercado a que se destina o produto (vide classificação apresentada).

NA CONDUÇÃO DA LAVOURA

■ Plante seguindo as recomendações da pesquisa.

■ Lembre-se que a qualidade pode ser melhorada com:

- adubação nitrogenada adequada à cultivar a ser plantada;

- controle de doenças e pragas;

- controle de plantas daninhas.

■ Não deixe o trigo no campo após o ponto de colheita. A chuva na colheita danifica o grão.

■ Regule a colhedora, minimizando a quantidade de grãos quebrados, de impurezas e de matérias estranhas.

NA PÓS-COLHEITA

Não misture grãos de cultivares de classes comerciais diferentes, a não ser com orientação do armazenador.

■ Verifique a umidade na recepção de cada lote.

■ Não misture lotes com teores de umidade muito diferentes.

■ Controle insetos e pragas no armazém.

■ Nunca use temperatura superior a 66°C, tendo na massa de grãos, no máximo, 60°C, para a secagem de trigo.

NÃO ESQUEÇA

A queima de grãos de trigo resulta em perda irreversível de qualidade.

Para maiores informações, consulte a assistência técnica de sua região.