

Como classificar um lote comercial de trigo?

Atualmente (novembro de 2004), a classificação comercial de trigo em Tipo e Classe deve ser feita segundo a Instrução Normativa nº 7, de 15 de agosto de 2001, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, baseada nos limites de tolerância apresentados, respectivamente, nas tabelas 1 e 2.

Tabela 1. Limite de tolerância para o enquadramento em Tipo de trigo.

Tipos	Peso do Hectolitro (kg/hl, mínimo)	Umidade (%), máximo	Matérias estranhas e impurezas (%), máximo	Grãos avariados (%), máximo		
				Por insetos	Danificados pelo calor, mofados e ardidos	Chochos, triguilho e quebrados
1	78	13,0	1,00	0,50	0,50	1,50
2	75	13,0	1,50	1,00	1,00	2,50
3	70	13,0	2,00	2,00	2,00	5,00

Tabela 2. Limite de tolerância para o enquadramento em Classe de trigo.

Classe	Valor mínimo da Força de glúten (10 ⁻⁴ J)	Valor mínimo do Número de queda (segundos)
Trigo Brando	50	200
Trigo Pão	180	200
Trigo Melhorador	300	250
Trigo para Outros Usos	Qualquer	200
Trigo Durum	-	250

O Laboratório de Qualidade de Grãos é credenciado no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento para a determinação de Classe de trigo. A coleta de amostras para este fim, deverá ser feita por um dos Órgão oficiais de classificação.



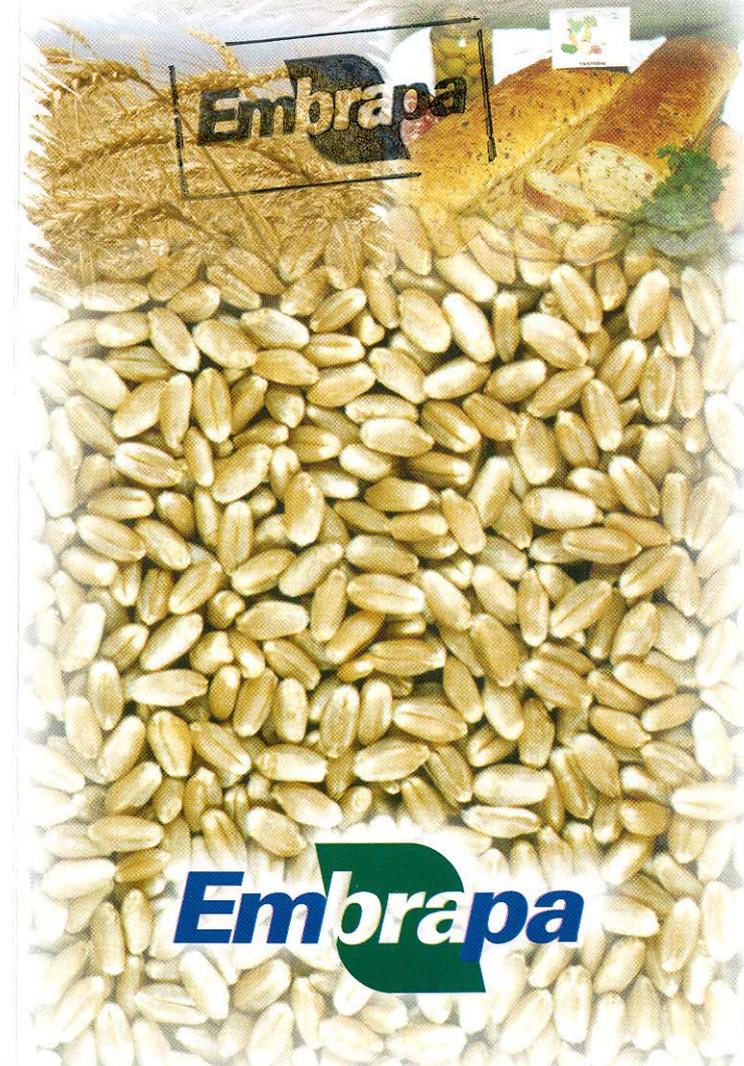
*Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Centro Nacional de Pesquisa de Trigo
Serviço de Negócios para Transferência de Tecnologia
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
Rodovia BR 285, km 174 - Caixa Postal 451
99001-970 Passo Fundo, RS
Fone: 54 311 3444, Fax: 54 311 3617
e-mail: sac@cnpt.embrapa.br
site: www.cnpt.embrapa.br*

Produzido pela equipe de Comunicação Empresarial da Embrapa Trigo
Responsável Técnico: Eliana Maria Guarienti
Fotos: Paulo Kurtz
Novembro 2004. Tiragem 2000 exemplares.

Ministério da Agricultura,
Pecuária e Abastecimento



Laboratório de Qualidade de Grãos



Objetivo

O Laboratório de Qualidade de Grãos da Embrapa Trigo tem por finalidade:

- **Atendimento de demandas da pesquisa** - Todos os projetos de pesquisa da Embrapa em que se avalia a qualidade tecnológica de trigo recebem apoio do laboratório.
- **Atividades de treinamento** - Grande número de estagiários de cursos técnicos e de segundo grau e de cursos de graduação e de pós-graduação têm recebido capacitação no laboratório, complementando-se, assim, a formação de futuros profissionais.
- Atendimento de demandas de análises de qualidade tecnológica de amostras de trigo encaminhadas por cooperativas, moinhos e outros interessados, em especial análises de trigo recebido dos Serviços Oficiais de Classificação, credenciados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Estrutura Física

O Laboratório de Qualidade de Grãos está estruturado com uma padaria experimental e demais instalações e equipamentos apropriados que permitem ofertar aos clientes as seguintes análises:

- Peso do hectolitro (balança Dalle Molle);

- Peso de mil grãos;
- Umidade de grãos (Dickey-John e NIR-reflectância no infravermelho próximo);
- Moagem experimental de farinha (moinho *Quadrumat Senior Brabender*);
- Dureza de grãos (equipamento *Single Kernel Characterization System*);
- Umidade da farinha (NIR-reflectância no infravermelho próximo);
- Alveografia (alveógrafo Chopin);
- Número de queda (equipamento *Falling Number*);
- Microssedimentação com dodecil sulfato de sódio;
- Proteínas totais (NIR-reflectância no infravermelho próximo);
- Cor de farinha (colorímetro Minolta).

Política da Qualidade

O laboratório tem como política da qualidade realizar análises de qualidade tecnológica de amostras de trigo, em conformidade com as boas práticas profissionais, mantendo o nível de qualidade de seus serviços através de pessoal qualificado, envolvido na implementação de políticas e procedimentos, e comprometido com as ações de gestão do laboratório, e assegurando cumprimento da norma NBR ISO/IEC 17025, com a finalidade de atender às necessidades dos clientes.

