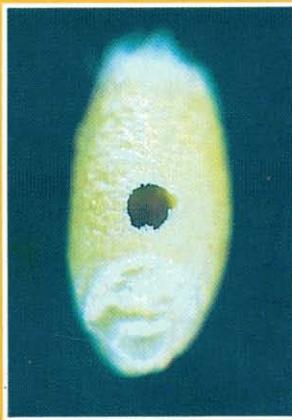


# *Defeitos em Grãos de Trigo*



**Embrapa**

Ministério da Agricultura e do Abastecimento

*Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária  
Centro Nacional de Pesquisa de Trigo  
Ministério da Agricultura e do Abastecimento*



# *Defeitos em Grãos de Trigo*

*Eliana Maria Guarienti  
Leo de Jesus Antunes Del Duca*

*Passo Fundo, RS  
1997*

*Exemplares desta publicação podem ser solicitados à:*

*Embrapa Trigo  
BR 285, km 174  
Tefefone: (054)311-3444  
Fax: (054)311-3617  
Caixa Postal 569  
99001-970 Passo Fundo, RS*

*Tiragem: 2.000 exemplares*

***Comitê de Publicações***

*João Carlos Soares Moreira - Presidente  
Agostinho Dirceu Didonet  
Henrique Pereira dos Santos  
Márcio Só e Silva  
Rainoldo Alberto Kochhann  
Walesca Iruzun Linhares*

*Tratamento Editorial: Fátima Maria De Marchi*

*Capa: Liciane Duda Bonatto*

*Referências Bibliográficas: Maria Regina Martins*

*GUARENTI, E.M.; DEL DUCA, L. de J.A.  
Defeitos em grãos de trigo. Passo Fundo:  
Embrapa-CNPT, 1997. 32p. (Embrapa-  
CNPT. Documentos 34).*

*Trigo; Qualidade*

*CDD 633.11*

## *Defeitos em Grãos de Trigo*

*Eliana Maria Guarienti<sup>1</sup>*

*Leo de Jesus Antunes Del Duca<sup>2</sup>*

---

<sup>1</sup> Enga-Agra, M.Sc., Embrapa Trigo. Caixa Postal 569. CEP 99001-970 Passo Fundo, RS.

<sup>2</sup> Eng-Agr. Dr., Embrapa Trigo. Caixa Postal 569. CEP 99001-970 Passo Fundo, RS.

## *Apresentação*

*A triticultura brasileira vem sendo alvo de expressivas mudanças desde o fim da década de 80, quando o governo começou a retirar-se da compra de trigo monopolizada pela CTRIN.*

*As mudanças nas regras, caracterizadas principalmente pela não intervenção do governo na compra, na estocagem e no abastecimento da indústria moageira e pelo desenvolvimento de um livre mercado, levaram compradores e vendedores a exigir definição no que se refere a padrões do produto. Dentre esses padrões, destaca-se a caracterização de trigos por níveis de qualidade diferenciados, principalmente pelo teor de glúten, por níveis de impureza e por defeitos e danos de grãos.*

*A portaria 167, do MAARA, de 29 de julho de 1994, realça as dificuldades para que os defeitos sejam identificados e quantificados. O setor produtivo, principalmente, fica à mercê de regras não claramente definidas ou de defeitos desconhecidos, o que faz com que aumentem os efeitos desses defeitos, quer por não agirem previamente para evitá-los, quer por não procederem seletivamente na formação de estoques de trigo para a comercialização. Os compradores também são afetados por desconhecerem as regras ou mesmo por não terem sido previamente informados de que determinados lotes possuem defeitos que poderão prejudicar a obtenção da qualidade máxima dos produtos a que direcionam o trigo adquirido.*

*Este trabalho tem por objetivo, justamente, identificar, caracterizar, quantificar e, principalmente, induzir a identificação dos fatores que causaram os defeitos para preveni-los no futuro.*

*A Embrapa Trigo sente-se orgulhosa em oferecer mais este trabalho aos usuários de suas tecnologias, produtos e serviços, atendendo a mais uma demanda que, entendemos, emana da própria comunidade envolvida no processo de fomento, produção, comercialização, beneficiamento e consumo do trigo nacional.*

*Benami Bacaltchuk  
Chefe-Geral da Embrapa Trigo*

## *Sumário*

<i>Introdução .....</i>	9
<i>Grãos de boa qualidade .....</i>	10
<i>Parte I - Defeitos em grãos de trigo que ocorrem durante a condução da lavoura .....</i>	11
<i>Grãos chochos .....</i>	12
<i>Grãos com barriga branca .....</i>	13
<i>Grãos com ponta preta .....</i>	14
<i>Grãos esverdeados .....</i>	15
<i>Grãos germinados .....</i>	16
<i>Grãos giberelados .....</i>	17
<i>Triguilho .....</i>	18
<i>Parte II - Defeitos em grãos de trigo que ocorrem na colheita e nas etapas de armazenamento .....</i>	19
<i>Grãos ardidos .....</i>	20
<i>Grãos danificados por insetos .....</i>	21
<i>Grãos danificados por ratos e/ou por outras pragas .....</i>	22
<i>Grãos mofados .....</i>	23
<i>Grãos quebrados .....</i>	24
<i>Grãos queimados .....</i>	25
<i>Impurezas .....</i>	26
<i>Matérias estranhas .....</i>	27
<i>Bibliografia consultada .....</i>	28
<i>Equipe técnica multidisciplinar da Embrapa Trigo .....</i>	31

## Bibliografia Consultada

- BIETZ, J.A.; SHARMA, G.C. Differences in endosperm proteins between yellow berry and normal triticales. *Crop Science*, v.23, n.4, p.704-708, July/Aug. 1983.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária. Portaria n. 167, de 29 de julho de 1994. Estabelece... *Diário Oficial*, (da República Federativa do Brasil), Brasília, n.147, p.11.640-11.642, ago. 1994.
- BRUEHL, G.W. Diseases other than rust, smut, and virus. In: QUISENBERRY, K.S., ed. *Wheat and wheat improvement*. Madison: American Society of Agronomy, 1967. Chap.11, p.375-410.
- ESPERICUETA REYNA, T.; ORTIZ CERECERES, J.; AMAYA CELIS, A.A. Influencia de distintos niveles de fertilizantes nitrogenados sobre el carácter panza blanca de *Triticum durum* Desf. y sus relaciones con la calidad industrial del grano. *Agrociencia*, n.11, p.105-116, 1973.
- ESPERICUETA REYNA, T.; ORTIZ CERECERES, J.; MOLINA GALÁN, J. Estimación de efectos genicos en el carácter panza blanca de *Triticum durum* Desf. *Agrociencia*, n.11, p.85-94, 1973.
- EVANGELISTA, J. Matérias-primas. In: EVANGELISTA, J. *Tecnología de alimentos*. Rio de Janeiro: Atheneu, 1987. p.43-55.
- PICININI, E.C.; FERNANDES, J.M. *Doenças em cereais de inverno: aspectos epidemiológicos e controle*. Passo Fundo: Embrapa-CNPT, 1995. 58p.
- PRESCOTT, J.M.; BURNETT, P.A.; SAARI, E.E.; RANSOM, J.; BOWMAN, J.; MILLIANO, W. de; SINGH, R.P.; BEKELE, G. *Enfermedades y plagas del trigo: una guía para su identificación en el campo*. Mexico: CIMMYT, 1986. 135p.
- PUZZI, D. *Abastecimento e armazenamento de grãos*. Campinas: Instituto Campineiro de Ensino Agrícola, 1986. 603p.
- REUNIÃO DA COMISSÃO CENTRO BRASILEIRA DE PESQUISA DE TRIGO, 8., 1994, Planaltina. *Recomendações ...* Planaltina: Embrapa-CPAC, 1996. 73p. (Embrapa-CPAC. Documentos, 60).

## *Matérias Estranhas*



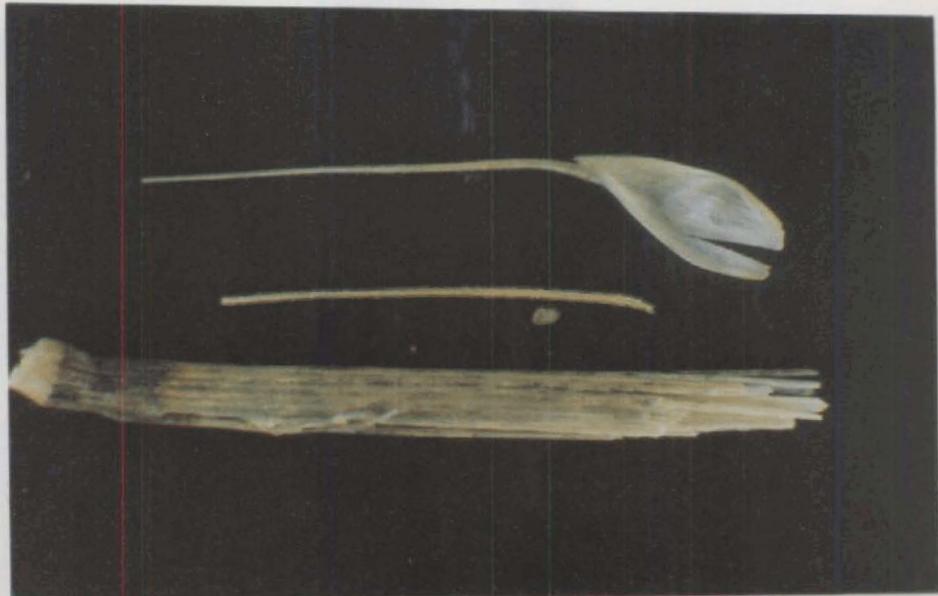
**Descrição:** todas as partículas não oriundas da planta de trigo, tais como fragmentos de outros vegetais, sementes de outras espécies, pedras, terra etc., que se encontram misturadas na massa de grãos.

**Causas:** - regulagem inadequada da colhedora e das máquinas de ar e peneiras;  
- lavouras com presença de plantas daninhas.

**Conseqüências:** - favorecem o desenvolvimento de insetos e/ou fungos, dificultando a conservação.

**Como minimizar ?** - regulando as colhedoras e as máquinas de ar e peneiras, visando à separação eficiente;  
- controlando as plantas daninhas.

## *Impurezas*



**Descrição:** todas as partículas oriundas da planta de trigo, tais como glumas, fragmentos de colmo e de folhas, entre outras, e que se encontram inseridas na massa de grãos.

**Causas:** - regulagem inadequada da colhedora e das máquinas de ar e peneiras;  
- cultivares de debulha difícil.

**Conseqüências:** - favorecem o desenvolvimento de insetos e/ou de fungos, prejudicando a conservação do produto.

**Como minimizar ?** - regulando as colhedoras e as máquinas de ar e peneiras, visando à separação eficiente.

## *Grãos Queimados*



**Descrição:** grãos inteiros ou quebrados que apresentam a coloração do endosperma diferente da original, no todo ou em parte, devido à ação de temperaturas elevadas.

**Causa:** - excesso de calor na secagem.

**Conseqüências:** - causam dano ao glúten e perda irreversível na qualidade industrial do trigo;  
- alteram o cheiro e o sabor da farinha e dos derivados.

**Como evitar ?** - secando o trigo de forma que a temperatura na massa de grãos não ultrapasse os 60 °C.

## *Grãos Quebrados*



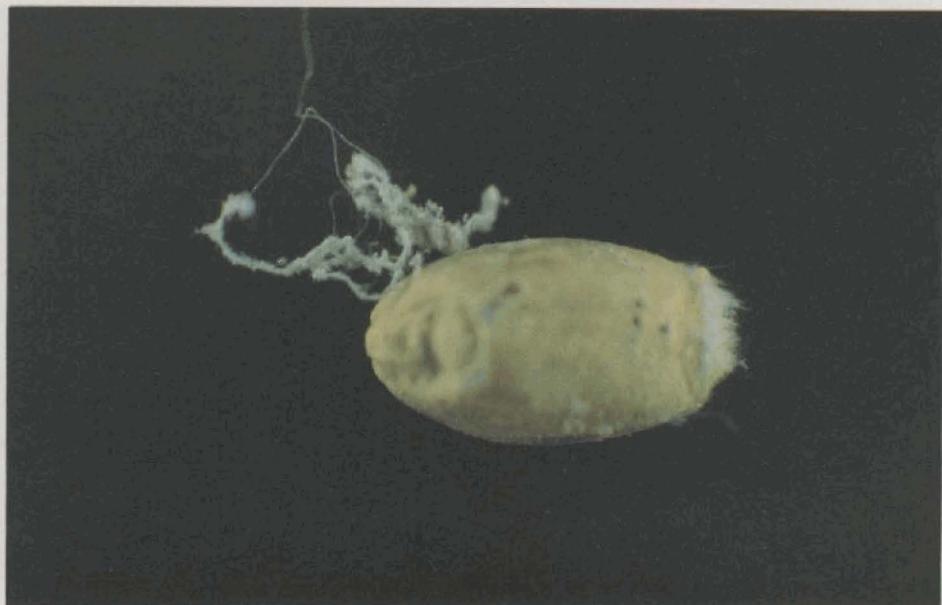
**Descrição:** fragmentos de grãos de trigo que passam através da peneira de crivo oblongo de 1,75 mm x 20,00 mm, espessura de chapa de 0,72 mm.

**Causas:** - regulagem inadequada da colhedora;  
- movimentação do produto a partir da colheita e/ou durante as fases de armazenamento.

**Consequências:** - favorecem o aumento de populações de insetos secundários, durante o armazenamento;  
- aumentam a taxa de respiração dos grãos, trazendo riscos para a armazenagem.

**Como minimizar ?** - regulando adequadamente a colhedora;  
- diminuindo a movimentação do produto.

## *Grãos Mofados*



*Descrição:* grãos inteiros ou quebrados que apresentam fungos (bolores) visíveis a olho nu.

*Causas:* - alta umidade do trigo armazenado;  
- armazenamento inadequado.

*Conseqüências:* - causam a deterioração dos grãos;  
- alteram o cheiro e o sabor da farinha e dos derivados;  
- podem promover a presença de substâncias tóxicas à saúde do homem e de animais (micotoxinas).

*Como minimizar ?* - secando e armazenando o trigo adequadamente.



- Como evitá?* - prevenindo e controlando infestações de roedores e/ou de outras pragas.
- Causa:* - ataque de ratos e/ou de outras pragas.
- Consequências:* - reduzem o peso do produto;
- acarretam a presença de pelos e de fezes de roedores
  - afetam a conservação dos grãos;
  - farinha e nos derivados;
  - conduzem à contaminação com microrganismos patogênicos.
  - patogênicos.
- Descrição:* grãos que se apresentam danificados, por agão de ratos e/ou de outras pragas.



*Grãos Danificados por Ratos e/ou por Outras Pragas*

## *Grãos Danificados por Insetos*



**Descrição:** grãos que apresentam danos no gérmen ou no endosperma, resultantes da ação de insetos.

**Causa:** - ataque de insetos.

**Consequências:** - reduzem o peso do produto;

- afetam a conservação dos grãos;
- favorecem a presença de fragmentos de insetos na farinha e nos derivados;

**Como evitar ?** - prevenindo e controlando infestações de insetos;

- reduzindo ao mínimo a presença de matérias estranhas, impurezas e grãos quebrados durante o armazenamento.

## *Grãos Ardidos*



*Descrição:* grãos inteiros ou quebrados que apresentam a coloração do endosperma diferente da original, no todo ou em parte, pela ação de processos fermentativos.

*Causas:* - alta umidade do trigo armazenado;  
- armazenamento inadequado.

*Conseqüências:* - causam a deterioração dos grãos;  
- alteram o cheiro e o sabor da farinha e dos derivados;  
- podem promover a presença de substâncias tóxicas à saúde do homem e de animais (micotoxinas).

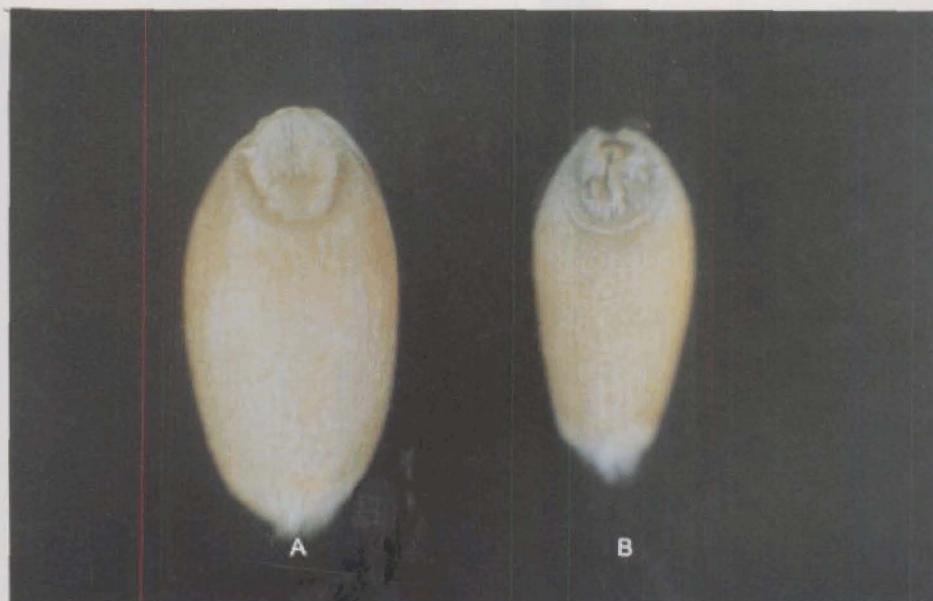
*Como minimizar ?* - secando e armazenando o trigo adequadamente.

## **Parte II**

---

*Defeitos em grãos de trigo que ocorrem na colheita  
e nas etapas de armazenamento*

## *Triguilho*



*A. Grão de boa qualidade*

*B. Triguilho*

**Descrição:** grãos bem formados, mas de tamanho menor, que passam através da peneira de crivo oblongo de 1,75 mm x 20,00 mm, espessura da chapa de 0,72 mm.

**Causas:** - fisiológicas (estresses climáticos, perfilhos tardios, deficiências nutricionais etc.);

**Consequências:** - reduz o rendimento da moagem;

- reduz o peso do hectolitro

**Como minimizar ?** - adotando práticas culturais recomendadas pela pesquisa, tais como época de semeadura, controle de doenças, adubação etc.

## *Grãos Giberelados*



**Descrição:** grãos que se apresentam com coloração rósea ou esbranquiçada e muitas vezes chochos ou enrugados, por estarem infectados com micélios do fungo *Fusarium spp.*

**Causa:** - fusariose ou giberela.

**Conseqüências:** - podem promover a presença de substâncias tóxicas à saúde do homem e de animais (micotoxinas);  
- alteram a aparência dos grãos (chochos, esbranquiçados e rosados);  
- reduzem o peso do hectolitro.

**Como minimizar ?** - usando cultivares parcialmente resistentes;  
- adotando práticas culturais recomendadas pela pesquisa, tais como controle químico, enterro de restevas e controle de outros hospedeiros;  
- regulando a colhedora e as máquinas de ar e penas, objetivando a separação dos grãos giberelados, mais leves.

## *Grãos Germinados*



*Descrição:* grãos que apresentam germinação visível.

*Causas:* - ocorrência de chuvas a partir da maturação dos grãos;  
- ausência de dormência.

*Conseqüências:* - reduzem o peso do hectolitro;  
- reduzem a qualidade e a quantidade de farinha produzida;  
- causam prejuízos à qualidade dos produtos finais.

*Como minimizar?* - escolhendo cultivares mais tolerantes à germinação na espiga;  
- colhendo o trigo com a maior brevidade possível (não deixar o trigo no campo após o ponto de colheita);  
- seguindo a recomendação quanto à época de sementeira mais adequada.

## *Grãos Esverdeados*



*Descrição:* grãos que não atingiram a maturação completa e apresentam coloração esverdeada.

*Causas:* - fisiológicas (seca, perfilhos tardios, colheita antecipada);

*Consequências:* - reduzem o peso do hectolitro.

*Como minimizar ?* - adotando práticas culturais recomendadas pela pesquisa, tais como época de semeadura, adubação, irrigação etc.;

- colhendo após a maturação fisiológica.

## *Grãos com Ponta Preta*



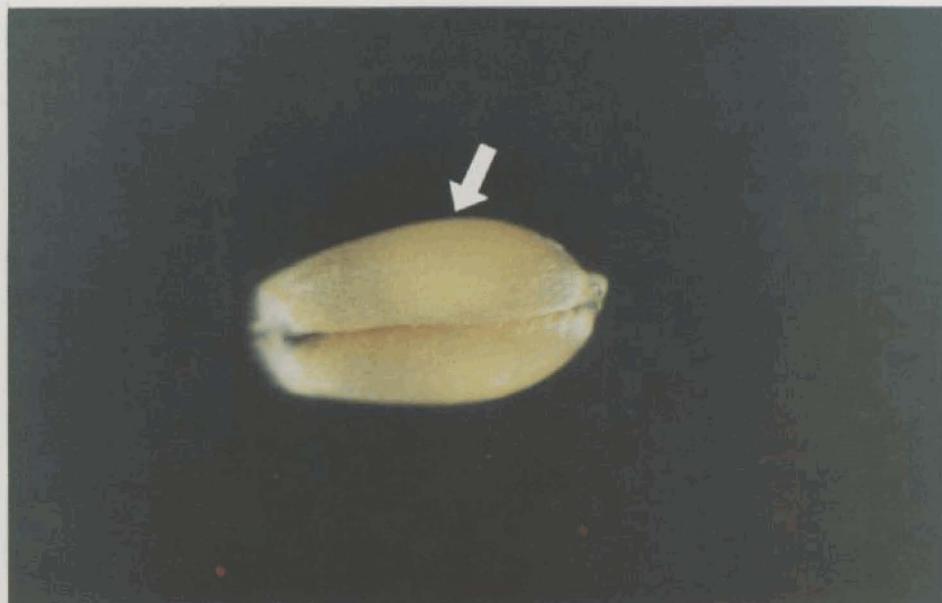
**Descrição:** grãos que se apresentam com coloração escura, na região próxima do embrião.

**Causas:** - helmintosporiose e/ou alternariose.

**Consequências:** - no caso de alternariose, podem promover a presença de substâncias tóxicas à saúde do homem e de animais (micotoxinas);  
- prejudicam a aparência dos grãos.

**Como evitar ?** - usando cultivares parcialmente resistentes à helmintosporiose;  
- adotando práticas culturais recomendadas pela pesquisa, tais como rotação de culturas, controle químico das doenças da parte aérea, uso de sementes saudáveis e enterro dos restos culturais.

## *Grãos com Barriga Branca*



**Descrição:** grãos que apresentam regiões de coloração esbranquiçadas em decorrência de acúmulo excessivo de amido.

**Causas:**

- deficiência de nitrogênio no solo;
- período de aplicação de nitrogênio;
- excesso de umidade no solo;
- excesso de precipitação pluvial;
- fatores genéticos;
- incidência de helmintosporiose, com produção de micotoxinas;
- em trigo irrigado, excesso de água.

**Conseqüências:**

- reduzem o teor de proteínas totais no grão;
- reduzem os teores dos aminoácidos glutâmico e aspártico e aumentam as quantidades de lisina e de treonina;
- diminuem as qualidades de moagem e de panificação.

**Como minimizar ?**

- usando adubação nitrogenada adequada às necessidades da cultura;
- no caso de trigo irrigado, observando períodos e quantidade de molhamento adequados às necessidades da cultura.

## *Grãos chochos*



**Descrição:** grãos murchos e/ou enrugados que passam através da peneira de crivo oblongo de 1,75 mm x 20,00 mm, espessura de chapa de 0,72 mm.

**Causas:** - fisiológicas (seca, geada, perfilhos tardios, deficiências nutricionais, uso incorreto de herbicidas etc.);  
- não aplicação de medidas/controles fitossanitários.

**Conseqüências:** - reduzem o rendimento da moagem;  
- reduzem o peso do hectolitro.

**Como minimizar ?** - adotando práticas culturais recomendadas pela pesquisa, tais como época de semeadura, controle de doenças, de pragas e de plantas daninhas, adubação adequada etc.

## *Parte I*

*Defeitos em grãos de trigo que ocorrem  
durante a condução da lavoura*

---

## *Grãos de Boa Qualidade*



*Descrição:* grãos bem formados, com bom enchimento, livres de doenças, não apresentando manchas ou defeitos de coloração.

*Vantagens:* - valorizam o produto comercial;  
- melhoram a uniformidade do lote comercial;  
- optimizam o uso industrial;

*Como viabilizar ?* - adotando as recomendações técnicas fornecidas pela pesquisa;  
- realizando a colheita de trigo de acordo com as instruções do fabricante da colhedora;  
- observando rigorosamente todos os aspectos relacionados ao bom armazenamento de trigo.

**Importante:** - Apesar do uso adequado das tecnologias disponíveis, a obtenção de grãos de boa qualidade só será possível mediante condições ambientais favoráveis durante o desenvolvimento da cultura e na colheita.

*São apresentadas fotografias que ilustram tanto os grãos sadios como os diversos tipos de defeitos que ocorrem em grãos de trigo no Brasil, bem como procurou-se caracterizar o que se entende por impurezas e por matérias estranhas que podem estar agregadas à massa de grãos. Entretanto, existem, na prática, diferentes graus de intensidade de danos, os quais não são passíveis exemplificar em toda a sua variabilidade em uma publicação.*

*Nesse contexto, o presente trabalho visa fornecer subsídios para facilitar a identificação dos principais defeitos que ocorrem em grãos de trigo. Com isso, os produtores, os técnicos de cooperativas, os extensões rurais e os responsáveis pelas unidades armazenaadoras poderão utilizar a tecnologia disponível para evitar ou minimizar a incidência desses danos.*

*A aplicação desses conhecimentos pelos setores produtivos e armazenaadores tricola repercute na melhoria da qualidade de trigo em todos os seus aspectos.*

*Segundo Evangelista (1987), a obtenção de matérias-primas adequado a forma requerida da indústria é resultado de trigo em três fases: a industrialização ativaides desde o plantio até a fase de elaboração e emprego na elaboração do produto final. Em todas as fases, o produtor domínante é o de que a matéria-prima satisfaga, sempre, às exigências relacionadas com o seu valor nutritivo, com a normalidade de seus caracteres organolepticos, com a sua santidad, com a sua capacidade de resistir ao processamento e com a sua adequação a forma requerida da indústria.*

*O melhor conhecimento desses defeitos condiz a questão quanto a suas causas, quanto às consequências e sobre o que fazer para evitá-las.*

*As mudanças nas regras de comercialização e de classificação de trigo ocorridas no Brasil a partir de 1990, em especial a implementação da Portaria nº 167, de 29 de julho de 1994, do MAA, tem realgado as dificuldades na identificação e na avaliação dos defeitos que comumente ocorrem em lotes comerciais de grãos desse cereal.*

## *Introdução*

<i>Nome</i>	<i>Graduação</i>	<i>Área de atuação</i>
<i>Jaime Ricardo T. Maluf</i>	<i>M.Sc.</i>	<i>Agrometeorologia</i>
<i>João Carlos Haas</i>	<i>M.Sc.</i>	<i>Biotecnologia</i>
<i>João Carlos Soares Moreira</i>	<i>M.Sc.</i>	<i>Fitotecnia</i>
<i>José Antônio Portella</i>	<i>Dr.</i>	<i>Máquinas Agrícolas</i>
<i>José Eloir Denardin</i>	<i>Dr.</i>	<i>Manejo e Conservação de Solo</i>
<i>José Maurício C. Fernandes</i>	<i>Ph.D.</i>	<i>Fitopatologia</i>
<i>José Renato Ben</i>	<i>Dr.</i>	<i>Fertilidade do Solo e Nutrição de Plantas</i>
<i>José Roberto Salvadori</i>	<i>Dr.</i>	<i>Entomologia-Pragas Trigo, Feijão e Milho</i>
<i>Julio Cesar B. Lhamby</i>	<i>Dr.</i>	<i>Rotação Culturas-Contr. Plantas Daninhas</i>
<i>Leila Maria Costamilan</i>	<i>M.Sc.</i>	<i>Fitopatologia-Doenças de Soja</i>
<i>Leo de Jesus A. Del Duca</i>	<i>Dr.</i>	<i>Melhoramento de Plantas-Trigo</i>
<i>Luiz Ricardo Pereira</i>	<i>Dr.</i>	<i>Melhoramento de Plantas-Milho</i>
<i>Márcio Só e Silva</i>	<i>M.Sc.</i>	<i>Fitotecnia</i>
<i>Marcio Voss</i>	<i>Dr.</i>	<i>Microbiologia do Solo</i>
<i>Maria Imaculada P.M. Lima</i>	<i>M.Sc.</i>	<i>Fitopatologia</i>
<i>Maria Irene B.M. Fernandes</i>	<i>Dra.</i>	<i>Biologia Celular</i>
<i>Milton Costa Medeiros</i>	<i>M.Sc.</i>	<i>Fitopatologia-Ferrugens</i>
<i>Osmar Rodrigues</i>	<i>M.Sc.</i>	<i>Fisiologia Vegetal</i>
<i>Paulo Fernando Bertagnolli</i>	<i>Dr.</i>	<i>Melhoramento de Plantas-Soja</i>
<i>Pedro Luiz Scheeren</i>	<i>Dr.</i>	<i>Melhoramento de Plantas-Trigo</i>
<i>Rainoldo Alberto Kochhann</i>	<i>Ph.D.</i>	<i>Manejo e Conservação do Solo</i>
<i>Renato Serena Fontaneli*</i>	<i>M.Sc.</i>	<i>Fitotecnia-Forrageiras</i>
<i>Roque G.A. Tornasini</i>	<i>M.Sc.</i>	<i>Economia Rural</i>
<i>Sandra Patussi Brammer</i>	<i>M.Sc.</i>	<i>Biotecnologia</i>
<i>Sírio Wiethölter</i>	<i>Ph.D.</i>	<i>Fertilidade do Solo e Nutrição de Plantas</i>
<i>Walesca Iruzun Linhares</i>	<i>M.Sc.</i>	<i>Fitopatologia</i>
<i>Wilmar Cório da Luz</i>	<i>Ph.D.</i>	<i>Fitopatologia</i>

\* Em curso de Pós-Graduação.

## ***Equipe Técnica Multidisciplinar da Embrapa Trigo***

*Chefe-Geral : Benami Bacaltchuk - Ph.D.*

*Chefe Adjunto Administrativo: João Carlos Ignaczak - M.Sc.*

*Chefe Adjunto de Pesquisa: Gilberto Omar Tomm - Ph.D.*

*Chefe Adjunto de Desenvolvimento: João Francisco Sartori - M.Sc.*

<i>Nome</i>	<i>Graduação</i>	<i>Área de atuação</i>
<i>Agostinho Dirceu Didonet</i>	<i>Dr.</i>	<i>Fisiologia Vegetal</i>
<i>Amarilis Labes Barcellos</i>	<i>Dr.</i>	<i>Fitopatologia-Ferrugem da Folha</i>
<i>Ana Christina A. Zanatta</i>	<i>M.Sc.</i>	<i>Recursos Genéticos</i>
<i>Antônio Faganello</i>	<i>M.Sc.</i>	<i>Máquinas Agrícolas</i>
<i>Airton N. de Mesquita</i>	<i>M.Sc.</i>	<i>Fitotecnia</i>
<i>Arcênio Sattler</i>	<i>M.Sc.</i>	<i>Máquinas Agrícolas</i>
<i>Ariano Moraes Prestes</i>	<i>Ph.D.</i>	<i>Fitopatologia-Septorias</i>
<i>Armando Ferreira Filho</i>	<i>M.Sc.</i>	<i>Difusão de Tecnologia</i>
<i>Aroldo Gallon Linhares</i>	<i>M.Sc.</i>	<i>Tecnologia de Sementes, Recurs. Genéticos</i>
<i>Augusto Carlos Baier</i>	<i>Dr.</i>	<i>Melhoramento de Plantas-Triticale</i>
<i>Cantídio N.A. de Sousa</i>	<i>M.Sc.</i>	<i>Melhoramento de Plantas-Trigo</i>
<i>Claudio Brondani</i>	<i>M.Sc.</i>	<i>Biotecnologia</i>
<i>Delmar Pöttker</i>	<i>Ph.D.</i>	<i>Fertilidade do Solo e Nutrição de Plantas</i>
<i>Edar Peixoto Gomes</i>	<i>M.Sc.</i>	<i>Melhoramento de Plantas-Trigo</i>
<i>Edson Clodoveu Picinini</i>	<i>M.Sc.</i>	<i>Fitopatologia-Controle Químico Doenças</i>
<i>Edson J. Iorczeski*</i>	<i>Ph.D.</i>	<i>Melhoramento de Plantas</i>
<i>Eliana Maria Guarienti</i>	<i>M.Sc.</i>	<i>Tecnologia de Alimentos</i>
<i>Emídio Rizzo Bonato</i>	<i>Dr.</i>	<i>Melhoramento de Plantas-Soja</i>
<i>Ervilton Scherer Roman*</i>	<i>M.Sc.</i>	<i>Ecologia de Plantas Daninhas</i>
<i>Euclides Minella*</i>	<i>Ph.D.</i>	<i>Melhoramento de Plantas-Cevada</i>
<i>Gabriela E.L. Tonet</i>	<i>Dra.</i>	<i>Entomologia-Pragas da Soja e do Trigo</i>
<i>Geraldino Peruzzo</i>	<i>M.Sc.</i>	<i>Fertilidade do Solo e Nutrição de Plantas</i>
<i>Gerardo Árias</i>	<i>Ph.D.</i>	<i>Melhoramento de Plantas-Cevada</i>
<i>Gilberto Rocca da Cunha</i>	<i>Dr.</i>	<i>Agrometeorologia</i>
<i>Henrique Pereira dos Santos</i>	<i>Dr.</i>	<i>Manejo e Rotação de Culturas</i>
<i>Irineu Lorini*</i>	<i>M.Sc.</i>	<i>Entomologia-Pragas Grãos Armazenados</i>
<i>Ivo Ambrosi</i>	<i>M.Sc.</i>	<i>Economia Rural</i>

*REUNIÃO DA COMISSÃO CENTRO-SUL BRASILEIRA DE PESQUISA DE TRIGO, 12., 1996, Londrina. Recomendações... Londrina: Embrapa-CNPSO, 1996. 106p. (Embrapa-CNPSO. Documentos, 94).*

*REUNIÃO DA COMISSÃO SUL-BRASILEIRA DE PESQUISA DE TRIGO, 28., 1996, Passo Fundo. Recomendações... Passo Fundo: Comissão Sul-Brasileira de Pesquisa de Trigo, 1996. 76p.*

*ROBINSON, F.E.; CUDNEY, D.W.; LEHMAN, W.F. Nitrate fertilizer timing, irrigation, protein, and yellow berry in durum wheat. *Agronomy Journal*, v.71, n.1, p.304-308, Jan./Feb. 1979.*

*ROBINSON, F.E.; CUDNEY, D.; LEHMAN, W.F. Yellow berry of wheat linked to protein content. *California Agriculture*, v.31, n.3, p.16-17, Mar. 1977.*

*SHARMA, G.C.; PAUL, A.D.; BIETZ, J.A. Nitrogen fertilization effects and anatomical, protein, and amino acid characteristics of yellow berry in triticale. *Crop Science*, v.23, n.4, p.699-703, July/Aug. 1983.*

*WAYNES, J.G.; LABANAUSKAS, C.K.; HANDY, M.F.; GILL, B.S.; LEHMAN, W.F. Protein and amino acid profiles of normal and yellow-berry bread wheat. *Crop Science*, v.18, n.4, p.590-592, July/Aug. 1978.*

*ZILLINSKY, F.J. Guía para la identificación de enfermedades en cereales de grano pequeño. Mexico: CIMMYT, 1984. 141p.*