



Artigos

Agricultura  Trigo



 Segunda, 20 de abril de 2009 - 08h56min

Os diferentes significados para qualidade de trigo

Por Martha Zavariz de Miranda

A qualidade de trigo pode ter diferentes interpretações, dependendo dos setores envolvidos: produtor, armazenador, moageiro, industrial, consumidores finais, que incluem sanitaristas e consumidores de produtos naturais, além de cientistas de cereais.

Para o produtor trigo com qualidade é aquele que apresenta resistência a doenças e pragas, palha forte, ampla adaptação e maior perfilhamento (elevado potencial de rendimento). Para o setor de armazenagem, grãos de boa qualidade são aqueles saudáveis, com baixo teor de impurezas e matérias estranhas, sem infestações e danos mecânicos e com umidade adequada para a sua conservação. Para o moageiro, o melhor trigo é aquele que possui grãos saudáveis, que produz elevados rendimentos em farinha e é estável nas diferentes safras, possibilitando a manutenção da qualidade da farinha de trigo a cada lote.

Para a indústria, o trigo ideal é aquele que produz farinha adequada para cada produto final, com consistência a cada lote. Para o consumidor final, é aquele com o qual são elaborados produtos finais com características organolépticas adequadas

(sabor, aroma, cor, etc.), a preço acessível e/ou características diferenciadas. Para os sanitaristas, o trigo de qualidade deve ser livre de micotoxinas e de resíduos de pesticidas, e outras substâncias que possam causar danos à saúde humana.



Para os consumidores de produtos naturais, o grão de trigo de boa qualidade deve ser orgânico, limpo, com grãos inteiros para poderem ser usados na forma de saladas – trigo germinado, o farelo pode ser usado para alimentação natural, como fonte de fibras alimentares; o gérmen usado como suplemento alimentar e na elaboração de cosméticos, etc.

Para os cientistas que trabalham com tecnologia de cereais, no entanto, a qualidade de trigo é considerada, basicamente, como sinônimo de funcionalidade, ou seja, a adequação do trigo para determinado produto final, e na maior parte dos casos refere-se às características do endosperma (parte branca do interior do grão, que dará origem a farinha de trigo). O trigo que é adequado para um tipo particular de uso, possui certas características que para outro é completamente insatisfatório. Exemplificando, um trigo que é excelente para produção de pães, pode ser péssimo para bolos e biscoitos.

A qualidade de processamento é influenciada pela cor do grão (pode afetar a cor da farinha e a cor do miolo do pão), pela textura do grão (irá afetar o teor de umidade que será adicionado ao grão na moagem, o teor de amido danificado, a produção de gás na fermentação e a absorção de água) e pela força do glúten (relacionado a tolerância à mistura, retenção de

gás na fermentação e textura dos produtos finais – como pão, massa cozida e biscoitos).



Por muitos anos o trigo foi comercializado levando-se em conta somente o peso do hectolitro (PH), mas hoje sabe-se que pode ser uma análise enganosa, pois muitos trigos farináceos apresentam PH elevado, e ao contrário do que se pensava, podem produzir pouca farinha. Entre as principais análises realizadas para avaliar a qualidade de um trigo, tem-se a moagem experimental, onde verifica-se o rendimento de farinha; o teste de número de queda ou falling number, que mede a atividade da enzima amilase no amido do grão de trigo (valores inferiores a 250 segundos indicam elevada atividade enzimática) e a alveografia, com os seus parâmetros: força de glúten – W; relação tenacidade/extensibilidade – P/L e índice de elasticidade – Ie (exemplificando, para a maior parte dos pães, o ideal é ter farinha de trigo com W superior a 200 x 10⁻⁴J, relação P/L próximo de 1,0 e Ie superior a 55%).

Sob o ponto de vista científico, são muitos os critérios considerados para determinar a qualidade tecnológica de trigo. Ainda não existe neste planeta, um único teste rápido que indique por si só a qualidade tecnológica de trigo, facilitando a sua segmentação. Em geral, ainda são necessárias várias análises para predizer a qualidade de um trigo, a cada nova safra.

Pesquisadora da Embrapa Trigo

E-mail: marthaz@cnpt.embrapa.br

Engineering Call for Paper

[Learn More](#)

Fonte: Embrapa

Engineering Call for Paper

[Learn More](#)

+ Artigos



18/06/26

Conjugação de crises no horizonte

09/06/26

Como o setor do tabaco se tornou protagonista no combate ao trabalho infantil?

03/06/26

O debate sobre a escala 6x1 deve(ria) considerar a realidade do campo

26/05/26

Reforma tributária e seus reflexos no campo

08/05/26

Modernização do seguro rural

24/04/26

Cães predadores, ameaça à sustentabilidade da ovinocultura e da caprinocultura brasileiras

22/04/26

Como o varejo pode reduzir perdas em FLV com inteligência artificial

15/04/26

15 de abril - Dia Nacional da Conservação do Solo

15/04/26

Parabéns Aurora Coop pelos 57 anos!

07/04/26

Algodão: fibra sustentável versus plástico

+ Artigos

Artigos por Categoria

ABA

Agricultura

Agricultura familiar

Agroecologia

Agroenergia

Agroesporte

Agroindústria

Agroinformática

Agronegócio

Alimentos

Animais

Aprosoja

Arte e Cultura

Artigos

Associativismo

Aurora Coop

Bioenergia

Biotecnologia

Cooperativismo

Crmv

Cursos

Educação

[Educação](#)

[Eventos](#)

[Expofeira](#)

[Expointer](#)

[FAO](#)

[Insumos](#)

[Leilões](#)

[Logística](#)

[Mapa](#)

[Máquinas e Implementos](#)

[Marketing Rural](#)

[Novidades do Mercado](#)

[Outros](#)

[Pesquisa](#)

[Política](#)

[Política](#)

[Política Agrícola](#)

[Publicações](#)

[Recursos Humanos](#)

[Saúde](#)

[Tecnologia](#)

[Turismo](#)

[Zootecnia](#)

[Página Inicial](#) • [Fale Conosco](#) • [Anuncie](#)



paginarural@paginarural.com.br

<https://www.paginarural.com.br>

© Copyright 2026, Via Informação - Todos os direitos reservados.
Proibida a cópia e reprodução total ou parcial sem a citação da fonte.