



CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE FARINHAS DE TRIGO DE LINHAGENS CULTIVADOS NO CERRADO MINEIRO

Raul Antônio Viana Madeira¹, Wagner Pereira Reis¹, Carlos Wanderlei Piler de Carvalho², Joelma Pereira¹

¹Universidade Federal de Lavras

²EMBRAPA Agroindústria de Alimentos

raulmadeira@yahoo.com.br

Resumo

Para alcançar melhor rentabilidade, o produtor necessita de cultivares de trigo de alta produtividade. Porém, só isso não é suficiente, pois para atender aos moinhos, à indústria de alimentos e, mais especificamente, aos panificadores, as cultivares devem apresentar requisitos mínimos de qualidade para resultar em produtos finais também de qualidade superior. O objetivo foi determinar as características físico-químicas da farinha de trigo de quatro linhagens de trigo originárias do Programa de Melhoramento Genético do Trigo da Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais, desenvolvidas para o plantio no Cerrado Mineiro, juntamente com um cultivar comercial. Um DIC foi conduzido com cinco tratamentos e três repetições. Os resultados foram submetidos à análise de variância e as diferenças entre os tratamentos pelo teste de Tukey ($p < 0,05$). Foram determinadas a umidade, proteína, cinzas, acidez graxa e cor das farinhas (L, a^* , b^*). A umidade das amostras variou de 12,7% a 14,1%. As farinhas das linhagens foram mais claras que a da cultivar BRS264. Quanto ao parâmetro a^* , as farinhas de trigo das linhagens EP063065 e EP064021 foram consideradas iguais à da cultivar. Quanto à intensidade de amarelo (b^*), as farinhas de trigo das linhagens EP064021 e EP062043 obtiveram maior intensidade. Isto sugere que estas farinhas, provavelmente, apresentam maior conteúdo de carotenoides que as demais. A acidez graxa das farinhas das linhagens EP063065, EP066066, E0620P43 e da cultivar BRS264 foi em média 14,93% e da linhagem EP064021 foi 18,30%. A cultivar BRS264 apresentou o menor conteúdo de cinzas (0,48%) diferente apenas da linhagem EP063065 (0,63%). Quanto à proteína, as linhagens apresentaram conteúdo médio de 9,44%, com exceção da EP21 (10,15%). Conclui-se que as linhagens apresentaram uma composição centesimal compatível com o da cultivar, dando destaque para a linhagem EP064021 com o maior conteúdo proteico e intensidade de cor amarela. Agradecimentos: FAPEMIG, CAPES, EMBRAPA-CTAA, EPAMIG.

Palavras-chave: Qualidade. Acidez graxa. Trigo tropical.