



CORRELAÇÃO ENTRE ADAPTAÇÃO À LOCALIDADE E QUALIDADE REOLÓGICA DE CULTIVARES DE TRIGO IAC E TRIGOS COMERCIAIS, PLANTADAS EM 2 LOCALIDADES DIFERENTES NO ESTADO DE SÃO PAULO

Larissa Pereira da **Silva**¹; Cristiane R. G. **Ruffi**²; Eduardo Yuji **Watanabe**³; Vera Lúcia N. **Paes de Barros**⁴; Flávio Martins **Montenegro**⁵

Nº 22227

RESUMO – *As características reológicas da farinha de trigo relacionam-se diretamente com a condições intrínsecas da cultura tais como suas conjunturas genéticas, mas também extrínsecas do cultivo, logo o efeito da temperatura, chuvas e umidade relativa do ar, junto com as técnicas de manuseamento do solo e armazenamento dos grãos são determinantes para a qualidade da farinha de trigo. Devido essa característica, cultivares da mesma variedade poderão apresentar qualidade industrial distintas em função da sua localidade de origem. Em virtude disso, o presente estudo visou caracterizar por meio de análise de umidade, falling number, glúten, farinografia e alveografia, 10 amostras de farinha de trigo e 1 farinha de tritcale cultivadas em 2 localidades do estado de São Paulo; Tatuí e Capão Bonito cujas amostras foram produzidas e fornecidas pelas Unidades de Pesquisa e Desenvolvimento (UPD) de Tatuí e Capão Bonito do Instituto Agrônomo de Campinas (IAC). O projeto complementa as análises de alveografia referentes ao lote de Tatuí iniciadas no PIBIC do ano anterior e apresenta o estudo comparativo entre as características reológicas das farinhas obtidas por meio dos cultivares das duas localidades. Verificou-se que os resultados apresentaram diferenças, principalmente nas análises de quantidade de glúten e força de farinha, principalmente nas amostras de Capão Bonito, e que pode ter sofrido influência de contaminação presente nas amostras, de insetos característicos para estas culturas, mesmo havendo uma pré-limpeza, antes da moagem.*

Palavras-chaves: *Alveografia, falling number, farinografia, glúten, condições climáticas.*

1 Autor, Bolsista CNPq (PIBIC): Graduação em Eng. de Alimentos UNICAMP, Campinas-SP; l219815@dac.unicamp.br

2 Colaborador: Pesquisador do ITAL, CEREAL CHOCOTEC, Campinas-SP.

3 Colaborador: Técnico de Apoio à Pesquisa do ITAL, CEREAL CHOCOTEC, Campinas-SP.

4 Colaborador: Agente de Apoio à Pesquisa do ITAL, CEREAL CHOCOTEC, Campinas-SP.

5 Orientador: Pesquisador do ITAL, CEREAL CHOCOTEC, Campinas-SP; flavio@ital.sp.gov.br



ABSTRACT – *The rheological characteristics of wheat flour are directly related to the intrinsic conditions of the crop, such as its genetic circumstances, but also extrinsic to the crop, hence the effect of temperature, rainfall and relative humidity, along with soil handling techniques and grain storage are crucial for the quality of wheat flour. Due to this characteristic, cultivars of the same variety may have different industrial quality depending on their place of origin. As a result, the present study aimed to characterize through analysis of moisture, falling number, gluten, farinograph and alveographic characteristics, 10 samples of wheat flour and 1 triticale flour cultivated in 2 locations in the state of São Paulo; Tatuí and, Capão Bonito whose samples were provided by the Research and Development Units (RDU) of Tatuí from Agronomic Institute of Campinas (IAC). The project complements the alveographic analyzes referring to the Tatuí lot initiated in the PIBIC of the previous year and presents the comparative study between the rheological characteristics of the flours obtained through the cultivars of the two locations. It was found that the results showed differences, mainly in the analysis of the amount of gluten and strength of flour, especially in the Capão Bonito samples, and that it may have been influenced by the contamination present in the samples, from characteristic insects for these cultures, even with a pre-cleaning, before milling.*

Keywords: Alveograph test, falling number, farinograph test, gluten, climate conditions.