



Serviço Público Federal
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense
Pró-Reitoria de Ensino
Campus Pelotas - Visconde da Graça
Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria

DISCIPLINA: Tecnologia de Massas, Pães e Farináceos	
Vigência: a partir de 2010/2	Período Letivo: 6º semestre
Carga Horária Total: 75 h	Código: CAVG_Diren.146
Ementa: Definições. Processos de obtenção de farinha. Análise de qualidade em farinha, pães e massas. Processos e produtos de panificação e massas. Etapas de processamento, embalagem e conservação. Controle de qualidade e legislação.	

Conteúdos

UNIDADE I - Introdução a Tecnologia de Massas, Pães e Farináceos

- 1.1. Importância dos produtos de panificação e massas como alimento
- 1.2. Participação dos produtos de panificação e massas na economia brasileira

UNIDADE II - Cereais Utilizados para Obtenção de Farinhas

- 2.1. Trigo: Características e funcionalidades do trigo para uso como farinha
- 2.2. Outros cereais para obtenção de farinhas sucedâneas: centeio, mandioca, arroz, aveia e soja
- 2.3. Características e particularidades do uso em produtos farináceos

UNIDADE III- Processos de Obtenção de Farinhas

- 3.1. Seleção dos grãos para uso em farinhas
- 3.2. Limpeza
- 3.3. Moagem
- 3.4. Classificação
- 3.5. Destino quanto à qualidade

UNIDADE IV - Análise de Qualidade em Farinhas, Pães e Massas

- 4.1. Análises nas farinhas: granulometria; alveografia e consistografia (força do glúten, elasticidade, extensilidade), farinografia, atividade da enzima α -amilase, absorção de água)
- 4.2. Análises nos pães: volume, análise sensorial, textura, envelhecimento
- 4.3. Análises em massas: capacidade de reter sólidos durante a cocção, comprimento das massas antes e após secagem, capacidade de quebra das massas após secagem

UNIDADE V - Processos e Produtos de Panificação e Massas

- 5.1. Diferentes processos de produção para obtenção de pães
- 5.2. Amassamento da massa diretamente, amassamento com uso de tempo de fermentação, pães folhados, pães sovados, pão de leite



Serviço Público Federal
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense
Pró-Reitoria de Ensino
Campus Pelotas - Visconde da Graça
Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria

UNIDADE VI - Legislação de Comercialização de Massas, Pães e Farináceos
6.1. Legislação vigente para normatização e padronização de produtos farináceos, massas e pães.

Bibliografia básica:

AQUARONE, E.; BORZANI, W.; SCHMIDELL, W.; LIMA, U.A. **Biotecnologia Industrial**. v4. São Paulo: Edgar Blücher, 2001. 523p.
CAUVAIN, S.P.; YOUNG, L.S. **Tecnologia da Panificação**. 2ed. Barueri: Manole, 2009. 418p.
HOSENEY, R.C. **Principios de Ciencia y Tecnología de los Cereales**. Zaragoza: Acribia, 1991. 321p.

Bibliografia Complementar:

CALAVERAS, J. **Tratado de Panificación y Bollería**. 1ed. Madrid: AMV Ediciones, 1996. 469p.
QUAGLIA, G. **Ciencia y Tecnología de la Panificación**. Zaragoza: Acribia, 1991. 485p.