



Serviço Público Federal
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense
Pró-Reitoria de Ensino

| | |
|--|------------------------------------|
| DISCIPLINA: Tecnologia de Massas, Pães e Farináceos | |
| Vigência: a partir de 2013/2 | Período Letivo: 6º semestre |
| Carga Horária Total: 75h | 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 à 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, arroz, aveia e soja
- 2.3 Características e particularidades do uso em produtos farináceos

UNIDADE III – Processos de Obtenção de Farinhas

- 3.1 Seleções dos grãos para uso em farinhas
- 3.2 Limpeza
- 3.3 Moagem
- 3.4 Classificação
- 3.5 Destinos quanto à qualidade

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

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

UNIDADE V – Processos e Produtos de Panificação 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

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. v.4. São Paulo: Edgar Blücher, 2001. 523p.
CAUVAIN, S.P.; YOUNG, L.S. Tecnologia da Panificação. 2.ed. 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. 1.ed. Madrid: AMV Ediciones, 1996. 469p.
CARL. Principios de Ciência y Tecnologia de los Cereales. Zaragoza, Acribia, 1991. 321p.
OETTERER, M.; ARCE, M. A. B. R.; SPOTO, M. H. F. Fundamentos da Ciência e Tecnologia de Alimentos. Editora Manole. 2006. 612p.
PACHECO, M. Tabela de Equivalentes, Medidas Caseiras e Composição Química dos Alimentos. 2.ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2011. 688p.
QUAGLIA, G. Ciencia y Tecnologia de la Panificacion. Zaragoza: Acribia, 1991. 485p.