



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 2019/1	Período letivo: 6º semestre
Carga horária total: 60h	Código: VG.ENS.81
Ementa: Estudo sobre a origem do trigo. Compreensão sobre os processos de obtenção da farinha de trigo e de outras matérias primas para panificação. Abordagem sobre avaliação da qualidade em farinhas. Estudo e compreensão das funções dos ingredientes e dos processos de produção de produtos panificáveis. Descrição dos processos de produção de massas, biscoitos e pizzas. Abordagem sobre 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 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**. v4. São Paulo: Edgar Blücher, 2001. 523p.
CAUVAIN, S.P.; YOUNG, L.S. **Tecnologia da Panificação**. 2. ed. Barueri: Manole, 2009. 418p.
GISSLEN, Wayne. **Panificação e confeitaria profissionais**. Barueri: Manole, 2011. ISBN 9788520428504.

Bibliografia complementar

CALAVERAS, J. **Tratado de Panificación y Bollería**. 1. ed. Madrid: AMV Ediciones, 1996. 469p.
HOSENEY, R. C. **Principios de ciência y tecnologia de los cereales**. Zaragoza, Acribia, 1991.
OETTERER, M.; ARCE, M. A. B. R.; SPOTO, M. H. F. **Fundamentos da Ciência e Tecnologia de Alimentos**. 1. ed. Editora Manole. 2006. 632p.
GALVES, M. de C. P. **Técnicas de Panificação e Massa**. 1. ed. São Paulo: Editora Érica, 2014. 136p.
QUAGLIA, G. **Ciencia y Tecnologia de la Panificacion**. Zaragoza: Acribia, 1991. 485p.