



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

<b>DISCIPLINA:</b> Tecnologia de Massas, Pães e Farináceos	
<b>Vigência:</b> a partir de 2016/1	<b>Período letivo:</b> 6º semestre
<b>Carga horária total:</b> 75h	<b>Código:</b> CAVG_Diren.146
<b>Ementa:</b> 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 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**. Vol. 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.  
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.