

Existem várias espécies de trigo, e cada uma possui características diferentes, conferindo distintas propriedades tecnológicas quando utilizadas na fabricação de pães, bolos, biscoitos, entre outros. A farinha de trigo é responsável pela estrutura, forma e consistência da massa. Tendo em vista que o Brasil não é auto-suficiente no abastecimento de trigo, necessita de grãos importados para atender às suas necessidades. O objetivo deste trabalho foi avaliar a qualidade tecnológica de grãos de trigo de origem nacional e importado e das farinhas obtidas. Para tanto, 122 amostras, coletadas de janeiro a março de 2009, foram analisadas e separadas entre nacionais (n=98) e importadas (n=24). As análises físico-químicas realizadas no trigo foram: umidade, peso hectolitro e impurezas; e na farinha: extração, cor, glúten úmido e seco, número de queda, farinografia e alveografia. Os resultados foram expressos em média e desvio padrão e foi realizada análise multivariada dos dados. As amostras de farinha de grãos importados (FGI) apresentaram valores significativamente maiores de estabilidade da massa, tempo de desenvolvimento e força do glúten, mostrando que as FGI possuem maior resistência ao amassamento sendo utilizadas preferencialmente para a produção de pães. Na análise multivariada, observou-se uma mesma tendência de resultados entre os grãos de trigo importados, principalmente entre grãos argentinos. Esse fato mostra que apesar dos diferentes lotes de trigo, o produto não apresenta notável variação em relação a sua qualidade, o que favorece a manutenção do padrão da farinha. As amostras de grãos de trigo importados, bem como das farinhas obtidas a partir dos mesmos, apresentaram qualidade superior do ponto de vista tecnológico e, conseqüentemente, comercial.