



CULTIVARES DE TRITICALE: CARACTERIZAÇÃO PRELIMINAR E AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DE BISCOITOS

Miranda, MZ de¹; Nascimento Junior, A do¹; Tatsch, PO¹; Guarienti, EM¹

¹Embrapa Trigo. Rodovia BR 285, km 294, Caixa Postal 451. CEP 99001-970, Passo Fundo-RS. Email: marthaz@cnpt.embrapa.br

O triticale é um cereal originado do cruzamento do trigo com o centeio, que se caracteriza pelo elevado potencial produtivo e resistência a doenças. É principalmente usado na alimentação animal, como grão ou forragem. Na alimentação humana é empregado na produção de biscoitos e bolos, pelos baixos valores de força de glúten e de falling number; e também em mesclas com farinha de trigo, na produção de pães caseiros. Com o objetivo de caracterização quanto a qualidade tecnológica, dez amostras de triticale semeado em Passo Fundo-RS foram avaliadas: BRS 203 (safras 2009 e 2010), BRS Minotauro (safras 2009 e 2010), BRS Saturno (safra 2010), BRS Ulisses (safra 2010), Embrapa 53 (safras 2008 e 2010) e IPR 111 (safras 2008 e 2010). Foram produzidas farinhas destas amostras e elaborados biscoitos doces, que foram comparados com biscoito controle produzido com farinha de trigo comercial. As amostras de triticale apresentaram: peso do hectolitro diferindo significativamente entre si e na mesma cultivar por efeito do ano; valor de índice de dureza de grãos na faixa de 34 a 66 (variando de mole a duro); atividade de água de 0,45 a 0,53; valor de falling number inferior a 180 segundos; rendimento de farinha de 50 a 59%; e oito amostras com cor clara de farinha ($L^* > 93$, a^* próximo de zero e b^* inferior a 7). Entre cultivares na produção de biscoitos, foram observadas diferenças significativas principalmente quanto ao parâmetro massa antes e após o forneamento, sendo os valores semelhantes para a mesma cultivar, independente da safra. O volume específico dos biscoitos foi semelhante, enquanto que o fator de expansão foi significativamente superior no controle. Contudo, a amostra de BRS Saturno não diferiu do controle quanto à espessura (baixo valor), enquanto que as amostras BRS Saturno, BRS 203 (safra 2010), BRS Ulisses e IPR 111 (safra 2010) produziram biscoitos com diâmetros próximos ao do controle, características consideradas adequadas para a produção de biscoitos. Foram investigadas correlações entre os parâmetros estudados. Esta pesquisa deve continuar incluindo amostras de outros locais, a fim de investigar o efeito do ambiente na qualidade das cultivares e dos biscoitos produzidos.