

Sumário

1. Cereais e trigo	9
Cereais	9
Trigo	10
2. Processamento da farinha de trigo	25
Moagem do trigo	25
3. Análise da farinha de trigo	30
Umidade	30
Cinzas	31
Cor	32
Acidez	33
Peso hectolitro	33
Granulometria	34
Glúten	34
Falling Number	36
Propriedades reológicas	37
4. Tecnologia da panificação	41
Pães	41
História dos pães	41
Matérias-primas para panificação	43
Equipamentos para panificação	50
Processamento de pães	51
Controle de qualidade dos pães	58
5. Tecnologia das massas alimentícias	61
Massas alimentícias	61

História das massas alimentícias	61
Tipos de massas alimentícias	62
Matérias-primas das massas alimentícias	64
Processo produtivo de massas alimentícias	67
Massas instantâneas	71
Embalagem de massas alimentícias	74
6. Bolos	76
Massas de bolos	76
Matérias-primas dos bolos	78
Balanceamento de formulações	85
Métodos de mistura na fabricação de bolos	86
7. Biscoitos	89
Biscoitos ou bolachas	89
Matérias-primas dos biscoitos	89
Processamento de biscoitos	95
Embalagem de biscoitos	103
Causas de defeitos dos produtos	104
Controle de qualidade dos produtos	105
Referências	107