

CURSO AVALIAÇÃO DA QUALIDADE TECNOLÓGICA DE FARINHA DE TRIGO

Campinas, 10 e 11 de junho de 2026

Instituto de Tecnologia de Alimentos - Itai

Coordenação: *Cristiane R. Gomes Ruffi, Flávio M. Montenegro, Christiane Ruiz Mendes*
Cereal Chocotec - Itai

PROGRAMA

10 de junho

- 08:30 – 08:45 Recepção e entrega de material
- 08:45 – 09:15 Abertura
- 09:15 – 10:35 Características químicas da farinha de trigo: umidade, acidez, cinzas e glúten
Cristiane Rodrigues Gomes Ruffi – Cereal Chocotec/Itai
- 10:35 – 10:55 *Coffee Break***
- 10:55 – 12:05 Análises reológicas da farinha de trigo – Farinografia
Flávio Martins Montenegro – Cereal Chocotec/Itai
- 12:05 – 13:35 Almoço**
- 13:35 – 14:35 Análises reológicas da farinha de trigo – Extensografia
Flávio Martins Montenegro – Cereal Chocotec/Itai
- 14:35 – 14:55 Soluções Brabender para Farinhas e Massas
Maria Eduarda Araújo Ribeiro – Brabender / Anton Paar
- 14:55 – 17:00 Demonstração prática do Glumatic, Farinógrafo e Extensógrafo
Christiane Ruiz Mendes – Cereal Chocotec/Itai
- 17:00 – 17:15 *Coffee Break***

11 de junho

- 08:30 – 08:50 Tecnologias para análise de grãos e farinha de trigo
Roberto Quini – OMG International/PerkinElmer
- 08:50 – 09:50 Análise reológica da farinha de trigo: Alveografia
Flávio Martins Montenegro – Cereal Chocotec/Itai Chopin
- 09:50 – 10:10 *Coffee Break***
- 10:10 – 11:00 Atividade enzimática: *Falling Number*
Cristiane R. Gomes Ruffi – Cereal Chocotec/Itai
- 11:00 – 12:00 Análises reológicas da farinha de trigo – Amido Danificado (SD Matic)
Flávio Martins Montenegro – Cereal Chocotec/Itai
- 12:00 – 13:30 Almoço**
- 13:30 – 13:50 MIXOLAB – Aumentando a previsibilidade no controle de qualidade
Murilo Rodrigues - Pensalab / KPM Analytics
- 13:50 – 16:30 Demonstração prática do *Falling Number*, *SD Matic* e Alveógrafo
Christiane Ruiz Mendes – Cereal Chocotec/Itai
- 16:30 – 17:00 Dúvidas e Encerramento
- 17:00 – 17:15 *Coffee Break***

* Programa sujeito a alterações