

CURSO AVALIAÇÃO DA QUALIDADE TECNOLÓGICA DE FARINHA DE TRIGO

Campinas, 25 e 26 de NOVEMBRO de 2026

Instituto de Tecnologia de Alimentos - Itai

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

PROGRAMA PRELIMINAR

25 de novembro

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 <i>Cristiane Rodrigues Gomes Ruffi – Cereal Chocotec/Itai</i>
10:35 – 10:55	Coffee Break
10:55 – 12:05	Análises reológicas da farinha de trigo – Farinografia <i>Flávio Martins Montenegro – Cereal Chocotec/Itai</i>
12:05 – 13:35	Almoço
13:35 – 14:35	Análises reológicas da farinha de trigo – Extensografia <i>Flávio Martins Montenegro – Cereal Chocotec/Itai</i>
14:35 – 14:55	Espaço Patrocinador
14:55 – 17:00	Demonstração prática do Glumatic, Farinógrafo e Extensógrafo <i>Christiane Ruiz Mendes – Cereal Chocotec/Itai</i>
17:00 – 17:15	Coffee Break

26 de novembro

08:30 – 08:50	Espaço Patrocinador
08:50 – 09:50	Análise reológica da farinha de trigo: Alveografia <i>Flávio Martins Montenegro – Cereal Chocotec/Itai Chopin</i>
09:50 – 10:10	Coffee Break
10:10 – 11:00	Atividade enzimática: <i>Falling Number</i> <i>Cristiane R. Gomes Ruffi – Cereal Chocotec/Itai</i>
11:00 – 12:00	Análises reológicas da farinha de trigo – Amido Danificado (SD Matic) <i>Flávio Martins Montenegro – Cereal Chocotec/Itai</i>
12:00 – 13:30	Almoço
13:30 – 13:50	Espaço Patrocinador
13:50 – 16:30	Demonstração prática do <i>Falling Number</i> , <i>SD Matic</i> e Alveógrafo <i>Christiane Ruiz Mendes – Cereal Chocotec/Itai</i>
16:30 – 17:00	Dúvidas e Encerramento
17:00 – 17:15	Coffee Break

* Programa sujeito a alterações