

ESQUEMA-RESUMO – QUALIDADE DO TRIGO

- O trigo é o _____ cereal mais produzido em todo o mundo. Possui várias espécies com características e qualidades especiais, com aplicações distintas
- No Brasil, segundo Instrução Normativa MAPA 38/2010, o trigo é dividido em duas classificações: pelos tipos 1, 2 e 3, e pelas suas quatro classes.

1. **Classificação por Tipo** - influencia no valor pago ao produtor

- **Peso do hectolitro - o PH** -, que é a massa de cem litros de trigo, expressa em quilogramas;
- **Presença de matérias estranhas e impurezas**
- **Presença de defeitos,**

Tipos	Peso do hectolitro (valor mínimo)	Matérias estranhas e impurezas (% máximo)	Defeitos (% máximo)			Total de defeitos (% máximo)
			Danificados por insetos	Danificados pelo calor, mofo e ardidos	Chochos, trigulhos e quebrados	
1	78	1,00	0,50	0,50	1,50	2,00
2	75	1,50	1,00	1,00	2,50	3,50
3	72	2,00	2,00	2,00	5,00	7,00
Fora de tipo	Menor que 72	Maior que 2,00	Maior que 2,00	10,00	Maior que 5,00	Maior que 7,00

2. **Classificação por Classes** - define a qualidade dos lotes da farinha

- Força do glúten**- que mede a qualidade da proteína do trigo
- Estabilidade** - que fornece um indicativo da resistência que a massa possui ao tratamento mecânico
- Número de queda** - que mede a quantidade de grãos brotados.

Classes	Força do glúten (valor mínimo expresso em 10^{-4} J)	Estabilidade (tempo expresso em minutos)	Número de queda (valor mínimo expresso em segundos)
Melhorador	300	14	250
Pão	220	10	220
Doméstico	160	6	220
Básico	100	3	200

Anotações:

- Vários fatores no processo produtivo podem interferir na qualidade final do produto, como: **variedade genética, adubação, condições climáticas, manejo pré e pós colheita**, porém, nada disso isoladamente, traz a certeza de uma classificação comercial superior. Entretanto, descuidos no processo produtivo certamente vão impactar negativamente a qualidade final do produto.
- Parte do trigo produzido no Brasil apresenta _____ força de glúten; isso gera problemas que impossibilitam a produção de determinados produtos, como o pão francês. Para utilizar este trigo para esta finalidade, adiciona-se o trigo melhorador, de modo que a mistura tenha a força de glúten necessária para a fabricação do produto (pão francês).
- A maior parte do trigo _____ é importado de países como os EUA, Canadá e Argentina, onde as características de produção possibilitam esse tipo de trigo. Pesquisas genéticas e manejo de culturas têm mostrado que o cerrado brasileiro tem capacidade de produzir trigo melhorador, sendo uma ótima oportunidade para a região, e um alívio para os moinhos que importam esse trigo, e ficam com o problema da variação cambial.

Formação de preços:

- A estrutura de cálculos é igual à da soja, com cotação em dólares por bushel e com fator de conversão de _____ ou seja, cada saca no Brasil, tem _____ bushel de trigo.
 - Cada trigo possui um destino específico. A oferta e a demanda não são geradas apenas por trigo de forma generalizada, mas pelo tipo de trigo necessário para aquela demanda específica naquele momento.
 - A indústria também tem enormes desafios, pois 42% dos moinhos estão localizados no Sul do Brasil, região que produz cerca de 89% do trigo brasileiro.
1. A qualidade é ponto chave para a precificação do trigo.
 2. A classe do trigo que o Brasil produz, que interfere diretamente na oferta e demanda e, em consequência nos preços.
 3. Os preços são referenciados na _____ e a logística brasileira prejudica a precificação do cereal, já que grande parte do trigo é processado fora do local onde é produzido.
 4. O trigo é uma cultura complexa, e deve ser avaliada sempre com muita atenção.