



EDIÇÃO ON-LINE

**AVALIAÇÃO DA QUALIDADE
TECNOLÓGICA DA FARINHA
DE TRIGO**

**05 de outubro de 2020
13:30 – 18:00 h**

Coordenação Técnica

Cristiane R. Gomes Ruffi, Christiane R. Mendes, Flávio Martins Montenegro

13:30 - 13:45 h **Abertura**

13:45 – 14:25 h **Características da farinha de trigo: Umidade, Acidez, Cinzas e Glúten
Cristiane R. Gomes Ruffi**

14:25 – 14:30 h **Intervalo**

14:30 – 15:15 h **Características da farinha de trigo: *Falling Number*
Cristiane R. Gomes Ruffi**

15:15 – 15:20 h **Intervalo**

15:20 – 15:35 h **Espaço do Patrocinador**

15:35 – 16:15 h **Análises reológicas da farinha de trigo: Farinografia
Flávio Martins Montenegro**

16:15 – 16:20 h **Intervalo**

16:20 – 16:35 h **Espaço do Patrocinador**

16:35 – 17:15 h **Análises reológicas da farinha de trigo: Extensografia
Flávio Martins Montenegro**

17:15 – 17:20 h **Intervalo**

17:20 – 18:00 h **Análises reológicas da farinha de trigo: Alveografia
Flávio Martins Montenegro**