



# 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 – 14:40 h	Características da farinha de trigo: Umidade, Acidez, Cinzas e Glúten Cristiane R. Gomes Ruffi
14:40 – 14:45 h	Intervalo
14:45 – 15:30 h	Características da farinha de trigo: <i>Falling Number</i> Cristiane R. Gomes Ruffi
15:30 – 15:35 h	Intervalo
15:35 – 16:20 h	Análises reológicas da farinha de trigo: Farinografia Flávio Martins Montenegro
16:20 – 16:25 h	Intervalo
16:25 – 17:10 h	Análises reológicas da farinha de trigo: Extensografia Flávio Martins Montenegro
17:10 – 17:15 h	Intervalo
17:15 – 18:00 h	Análises reológicas da farinha de trigo: Alveografia Flávio Martins Montenegro