

PÃO de milho tem apoio de Campinas.
05 out. 1969.

O Estado de São Paulo, São Paulo,

Pão de milho tem apoio de Campinas

Biblioteca Centro de Memória - UNICAMP



CMUHE029402

Da Sucursal de CAMPINAS

Será incentivada a fabricação de pão com farinha de milho, em Campinas, embora alguns sindicatos patronais sejam contra a iniciativa por entenderem que nenhum produto deve ser adicionado ao trigo no preparo do pão. A Secretaria da Agricultura do Estado aprovou os estudos feitos pela seção de farinhas e panificação do Instituto de Pesquisas e Tecnologia de Alimentos de Campinas, chefiada pelo agrônomo Werner H. Baer, que permitiram a adição de até 20% de farinha de milho pré-gelatinizada ao trigo para o fabrico de pão, não alterando o gosto do produto nem modificando qualquer das características do pão comum.

Naquele instituto também foram preparados bolos com 40% de farinha de trigo e 60% de trigo, com seis ovos e mais açúcar, sem utilização de leite ou fermento, porque na opinião dos técnicos "o sucesso de um bolo é saber bater bem as claras". Varias firmas estão interessadas em vender, no atacado, farinha de trigo com a farinha pré-gelatinizada de milho e moinhos e panificadores da cidade têm recorrido ao Instituto de Pesquisas e Tecnologia de Alimentos quando possuem farinha de má qualidade.

ESTUDOS

As pesquisas sobre a utilidade daquele tipo de farinha na fabricação do pão começaram a ser feitas no início do ano passado, para incentivar o aproveitamento do milho na alimentação hu-

mana e permitir a economia de divisas se o País puder importar menos trigo.

Cada vez que era utilizada nos testes do instituto a farinha de trigo passava por rigorosos exames. O expansografo verificava a capacidade de produção e retenção de gás carbonico durante e fermentação e o farinografo constatava a poder de absorção de água no trigo. De seu lado, o amilografo indicava, através da viscosidade da suspensão da farinha na água, o estado dela relativamente às atividades enzimáticas que estão ligadas à textura do miolo de pão.

Na maioria dos casos, cada tipo de pão, além de deglutido, para conhecimento das opiniões pessoais, tem uma de suas fatias tratada com aldeido formico, para evitar contaminação, colocado depois em plasticos com isopor, a fim de ser conservada para futuros estudos.

Utilizando esses metodos, fazer pães quase que diariamente constituiu, durante meses, rotina no Instituto de Pesquisas e Tecnologia de Alimentos, em Campinas.

COMO É

A farinha pré-gelatinizada é mais clara e fina que o fubá comum e a parte amilácea do milho, após tratamento do produto em moinhos especiais, é que proporciona a farinha de milho, com baixo teor de óleo, que a torna conservavel por muito tempo. Essa farinha recebe tratamento termico com vapor branco, passando por uma especie de rosca dentro de um recipiente fechado. Em seguida é seca porque tem de 25 a 30% de umidade e deve ficar solta.



Da Sucursal de Campinas

Após a série de testes, a mistura ideal para o nôvo tipo de pão