

SUBSTITUIÇÃO de farinha é viável, mostra o Ital.
São Paulo, 03 jul. 1983.

O Estado de São Paulo,

Substituição de farinha é viável, mostra o Ital

Da sucursal de CAMPINAS

Cerca de 25% do trigo utilizado pelo setor de massas e panificação pode ser substituído, sem alteração da qualidade ou aspecto dos produtos, pela farinha de milho integral desengordurada, desenvolvida pelo Instituto de Tecnologia de Alimentos (Ital). Se isso for adotado, o País economizará perto de US\$ 400 milhões anuais (a preços atuais). Essa substituição é inevitável, na opinião do chefe da Seção de Cereais, Farinhas e Panificação do Ital, Policarpo Vitti, que não acredita que o País se torne auto-suficiente em trigo, nesta década, devido apenas a fatores agromômicos.

As últimas medidas adotadas pelo governo federal, embora retirem apenas parcialmente o subsídio ao trigo, tornam competitivas as farinhas alternativas (como a de milho, arroz e mandioca), ainda na opinião do técnico Vitti, entusiasmado com a possibilidade de adoção de novas tecnologias que vêm sendo estudadas pelo instituto desde 1968, juntamente com a FAO.

Para os técnicos do Ital, o Brasil já dispõe de recursos para a adoção das chamadas "farinhas compostas", terminando um longo ciclo em que o País dependeu do trigo importado para a fabricação de pães, biscoitos, bolachas, macarrão e massas em geral, especialmente após a instituição de subsídio, a partir de 1973.

O resultado dessa política é que, em dez anos, o consumo dobrou de 32 quilos por brasileiro para quase 60. Multiplicaram-se as pizzarias e os espaços nos supermercados destinados às massas, que passaram a ser consumidas no lugar do arroz, feijão e farinha de mandioca. Exemplo dessa distorção a nível econômico é que, em 1968, a demanda pelo trigo era 1,2 vez maior que a do feijão; nos últimos anos, essa proporção passou a 2,4.

A era do trigo desestimulou muito a indústria nacional de raspa de mandioca, reduzida de 536 unidades em 1964 para 194 em 1981. A produção industrial do amido de mandioca, matéria-prima amplamente utilizada no setor têxtil, colas e saisicharia, ficou reduzida a uma única empresa, de Santa Catarina, que tem participação de capital estrangeiro.

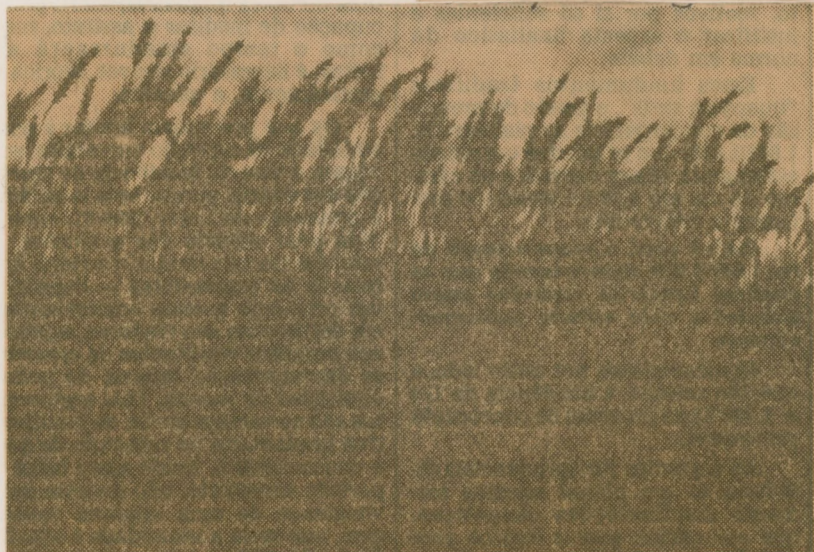
Paralelamente, agricultores do Sul frustravam-se na tentativa de aumentar a produtividade. Só conseguiram obter números que oscilaram entre 550 e 1.160 quilos por hectare, bem abaixo da média alcançada, por exemplo, pelo México (3.762 quilos/ha). A Embrapa acredita que é possível introduzir o trigo — uma cultura típica de inverno — no cerrado brasileiro, Minas Gerais, em Mato Grosso, Goiás e Bahia. Recentemente, lançou os cultivares BR-9 e BR-10, o primeiro de sequeiro e o outro com irrigação.

FARINHAS

Por tudo isso, "será mais fácil aumentar a produção de milho do que depender do trigo nacional", na opinião de Vitti, para o qual a cultura do trigo é instável em função das condições climáticas, que desestimulam os produtores.

Das tecnologias disponíveis, a farinha de milho integral proposta pelo Ital é a de que até agora deu melhores resultados. O pão à base de farinha de milho e trigo já foi experimentado pelos presidentes Geisel e Figueiredo e submetido a diversos testes em Brasília, São Paulo e Campinas. A reação de padeiros e consumidores foi considerada "boa" já que não notaram diferenças no período de experimentação, não havendo nenhum tipo de reclamação.

Essa farinha pode ser obtida por meio de um processo inédito desenvolvido pelo instituto, que consiste no aproveitamento total do embrião do grão de milho, o qual é normalmente desprezado para a extração de óleo comestível. Pela nova técnica, o óleo passa a ser um subproduto, enquanto a farinha resulta da moagem do farelo integral, mas ambos os produtos são de melhor qualidade no que se refere a vitaminas e proteínas.



Arquivo

Produção insuficiente torna inevitáveis outros meios

