

CATÁLOGO ALVEÓGRAFO MODELO PE87

O Alveógrafo é um aparelho que mede a qualidade do glúten, em função dos demais componentes da farinha através de propriedades plásticas das pastas. Mede a força, chamada trabalho de deformação, produzida para causar o inchaço de uma folha de massa até quebrar, devido à distensão suportado.

A qualidade é expressa por um valor chamado W (trabalho de deformação), calculado usando uma fórmula que é aplicada a um gráfico ou alveograma obtido no mesmo aparelho. A superfície do gráfico é diretamente proporcional à referida figura, sua altura constitui a tenacidade (P) e o comprimento (L) é expresso pela figura (G) ou extensibilidade.

O valor W pode variar de 20 em trigos franceses muito fracos a 600, obtido em nosso país e 800 em trigo superduro. Os diferentes tipos devem estar localizados dentro desta faixa. Com valores aproximados podemos fazer uma breve divisão de tipo de trigos:

TRAB. DEF.	BRANDO	SEMI DURO	DURO	SUPER DURO
W	20 MÍNIMO	250 MÁXIMO	500 MÁXIMO	800 MÁXIMO

W: O alveograma mostra uma alta correlação com o conteúdo de proteína de farinha ou grão: o teor de proteína é maior quanto maior for a altura da curva.

Além disso, a extensibilidade da massa está correlacionada com o volume do pão e uma farinha bem equilibrada em resistência à deformação (P) e extensibilidade (L) produz um pão com volume máximo e com uma estrutura interna bem-proporcionada.



