

**PROCESSAMENTO DE MASSAS FRESCAS, PÃO CASEIRO E CUCAS NA
AGROINDÚSTRIA FAMILIAR “SABOR ITALIANO” NA COMUNIDADE JARDIM
ALEGRE, MUNICIPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO /RS**

Andrea Menosso Pasinato

Titulação: Graduação em Tecnóloga em Agroindústria - UERGS
Identificação profissional: Universidade Estadual do Rio Grande do Sul – Uergs.
Avenida Pioneiro Fiorentino Bacchi 311, centro, Sananduva, RS. Cep. 99840-000
E-mail: anmenosso@yahoo.com.br

Ernane Ervino Pfuller

Titulação: Eng. Agrônomo e Educador Físico - UFSM e Mestre em Agronomia - UFSM
Identificação profissional: Prof. da Universidade Estadual do Rio Grande do Sul – Uergs.
Avenida Pioneiro Fiorentino Bacchi 311, centro, Sananduva, RS. Cep. 99840-000
E-mail: pfuller.ernane@gmail.com

RESUMO: Sabe-se que o processo de industrializar matérias-primas contribui para agregação de valor ao produto e dinamiza a atividade local e regional. Visando conhecer melhor o processo de transformação da farinha de trigo em subprodutos, realizou-se este trabalho, no qual acompanhou-se, observou-se e descreveu-se o processo de produção de massas frescas, pão caseiro e cucas na agroindústria “Sabor Italiano”, localizada na comunidade Jardim Alegre, em São José do Ouro - RS. Entre os aspectos observados, pode-se inferir que a empresa tem buscado realizar cursos de capacitação aos seus colaboradores através de parcerias com entidades como a Emater e Senar. Além disso, os equipamentos parecem adequados para a produção da agroindústria e o atendimento da demanda atual. Em relação às práticas de fabricação, observou-se que os manipuladores usam toucas, luvas, jalecos de acordo com as boas práticas. Também, recebe, periodicamente, visitas da vigilância sanitária, maior parte está dentro da legislação, o que ainda falta, como, por exemplo, tratamento de resíduos estão sendo tomadas as devidas providências para ficar de acordo com a lei. No que tange ao processo de fabricação de pão e cucas, percebeu-se que a fabricação de cucas é bastante semelhante ao de pão caseiro, variando alguns ingredientes específicos. Na fabricação de massas frescas, além do processo de mistura dos ingredientes, a mistura segue para uma extrusora para modelagem e, logo após, é colocada em embalagens plásticas e levadas para congelamento.

Palavras-chave: Farinha de Trigo, Agroindustrialização, Alimentos.

ABSTRACT: It is known that the process of industrialization raw materials contributes to adding value to the product and streamlines the local and regional activity. Seeking to better understand the process of transformation of flour into products, held this job, which was accompanied, observed and described the process of production of fresh pasta, homemade bread and “cucas” in agribusiness "italian taste " located in the community garden Alegre, São José do Ouro - RS. Among the features observed, we can infer that the company has strived to make training courses to their employees through partnerships with organizations like the Emater and Senar. In addition, the equipment seem suitable for the production of agro-industry and meet the current demand. Regarding types of manufacturing practices, it was observed that the handlers wear caps, gloves, coats according to best practices. Also receives periodically visits of health surveillance, most are within the law, what remains, for example, waste treatment are being taken appropriate action to conform with the law. Regarding the process of making bread and “cucas”, it was realized that the manufacturing “cucas” is very similar to homemade bread, varying some specific ingredients. In the manufacture of fresh pasta, and the process of mixing the ingredients, the mixture goes for a extrusion machines for modeling and soon after, is placed in plastic bags and taken to freezing.

Keywords: Wheat flour, Agroindustrialization, Food.

1 INTRODUÇÃO

Sabe-se que o processo de Agroindustrializar matérias-primas contribui para agregação de valor ao produto e dinamiza a atividade local e regional.

Visando conhecer melhor o processamento agroindustrial e aprimorar conhecimentos no setor de panificação, realizou-se este trabalho em uma agroindústria de panificação familiar, de pequeno porte, onde acompanhou-se o processamento de pães caseiros, cucas e massas frescas.

Na agroindústria são produzidos diversos produtos, tais como: bolachas de açúcar mascavo, de maizena, de farinha de milho, de polvilho, dedo de chocolate, gostoli, esfirra, cuca, pão caseiro, cacetinho, massas frescas, tortéis, anholines, lasanha e outros, os quais são fornecidos para merenda escolar no município de São José do Ouro e também nos municípios vizinhos, bem como para a clientela diversa.

Dentre estes produtos que a empresa produz, escolheu-se acompanhar e descrever a fabricação do pão caseiro, das cucas e das massas frescas durante este estágio.

O objetivo geral do trabalho foi o de acompanhar, observar e descrever o processo de produção de massas frescas, pão caseiro e cucas na agroindústria familiar “Sabor Italiano”, localizada na comunidade Jardim Alegre, em São José do Ouro – RS.

2 REVISÃO DE LITERATURA

Visando contextualizar a matéria prima utilizada no fabrico de pães, massa e cucas, apresenta-se, neste capítulo, uma revisão sobre a morfologia do trigo, classificação do trigo segundo as normativas, proteínas do grão, história da panificação, características do pão e composição básica de massas frescas.

2.1 Morfologia e histórico do trigo

O trigo é uma gramínea, de ciclo anual cultivada durante o inverno. O grão após ser moído é consumido na forma de pão, massa alimentícia, bolo, biscoito. O cultivo de trigo foi comprovado em fases remotas da história. Foi no Egito, 2800 a.C., que surgiram os primeiros indícios da produção de pão. Os egípcios também foram os primeiros a usar fornos fechados e líquido fermentado, tornando o pão leve e macio (QUEIROZ, 2007a).

O trigo como todos os cereais, pertence à família *Poaceae*; do gênero *Triticum*, é uma planta de ciclo anual, cultivada durante o inverno, é o cereal que mais se adapta a regiões frias, é um dos alimentos mais utilizados por todos os povos do planeta sendo fonte de sais minerais, vitaminas, proteínas e carboidratos. Contém em torno de 30 espécies, geneticamente

diferenciadas, sendo produzidos comercialmente o trigo *aestivum*, trigo *durum* e trigo *compactum*. O trigo *durum* é utilizado na produção de macarrão e outras massas, o trigo *compactum* é um trigo de baixo teor de glúten, produzido em pequena proporção, utilizado para fabricar biscoitos suaves, enquanto o trigo *aestivum* é responsável por mais de quatro quintos da produção mundial, por ser mais adequado à panificação (GUTKOSKI, 2009). O trigo é usado também como ração animal, quando não atinge a qualidade exigida para consumo humano (EMBRAPA, 2009).

A origem do trigo é bastante remota. O homem cultivava o trigo pelo menos, há seis mil anos, no início, triturando-o entre pedras rústicas, para aproveitar a farinha (QUEIROZ, 2007a).

O uso do pão branco de massa fermentada é atribuído aos egípcios, utilizado pela primeira vez de 20 a 30 séculos antes de Cristo. Com o passar do tempo os processos foram evoluindo, bem como as tecnologias tanto na parte de fermentação quanto na genética de grãos. Neste contexto, com trabalho de pesquisas científicas, a cultura foi ampliada, inclusive pela demanda mundial, o que acabou dando origem a uma maior produtividade (DEMARTINI, 2007).

O grão de trigo é considerado um fruto em que a semente está envolta por um pericarpo aderente, a planta desenvolve-se em espigas compridas, dentro delas espiguetas onde se encontram os grãos de trigo. O mesmo apresenta formato oval com as extremidades arredondadas, suas dimensões variam de 6 a 8 mm de comprimento e 3 a 4 mm de largura, onde o gérmen e os tricomas se encontram, em extremidades opostas (QUAGLIA, 1991 apud CANDEIA, 2011). Ao longo do lado ventral nota-se um sulco ou “crease”. A presença deste sulco é um fator que dificulta e particulariza o processo de moagem do trigo, uma vez que um processo simples de abrasão para a retirada da casca não seria mais possível (MICKEVITH, 2004; MOUSIA et. al., 2004 apud CANDEIA, 2011).

2.2 Classificação do trigo

A qualidade de uso de uma farinha de trigo depende principalmente de duas características inter-relacionadas do grão: conteúdo protéico e dureza. O conteúdo protéico é pouco influenciado pela genética do grão e fortemente dependente de fatores ambientais, como conteúdo de nitrogênio disponível no solo e umidade durante a fase de crescimento da planta. A dureza é um fator genético, mas pode ser afetada por condições climáticas adversas, como chuvas excessivas na época da colheita (MARQUES, 1999).

Para Marques (1999), os grãos de trigo (empregados na moagem), podem ser classificados, quanto à consistência, em extraduros, duros, semiduros e brandos:

Trigos Extraduros: São usados principalmente para a fabricação de sêmolas (grandes grãos de farinha), empregadas na fabricação de massas. Estes trigos apresentam elevado teor de maltose e podem ser misturados em pequenas proporções com outros, para aumentar a fermentação na panificação.

Trigos Duros: Em geral, estes trigos possuem elevada percentagem e qualidade de glúten. O glúten no trigo é uma rede tridimensional de proteínas insolúvel em água, que possui propriedades viscoelásticas. Estas propriedades são decorrentes da oxidação de grupos de sulfetos presentes nas proteínas. Na panificação, ele retém o gás carbônico proveniente da fermentação e faz com que o pão aumente de volume.

Trigos Semiduros: Estes trigos, com característica de força intermediária entre os duros e os moles, podem ser mesclados com outros, dependendo das necessidades para melhorar a cor, sabor e o rendimento das farinhas.

Trigos Brandos: Trigo também conhecido como de grãos farináceos, geralmente são fracos (de pouca força de panificação), por apresentarem insuficiência de glúten em qualidade. Normalmente são mesclados com trigos duros para reduzir a força destes, auxiliando ainda no sabor e na cor. Os trigos brandos são adequados na fabricação de biscoitos.

As características do cereal e sua utilização são fatores de qualidade reconhecidos pelos consumidores e passíveis de determinação e tabulação. No Brasil, de acordo com a Normativa nº 1 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA, 1999) as cultivares estão classificados de acordo com a Alveografia e o Índice de Queda.

2.3 Farinha de trigo

De acordo com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade da farinha de trigo, Instrução Normativa nº 8 do MAPA 2005 entrou em vigor em 04 de julho de 2005, as farinhas de trigo no mercado brasileiro deixaram de serem classificadas em Comum e Especial e passaram a ser classificadas com base nos seus teores de proteínas, acidez, umidade e granulometria. O documento define as características de identidade e qualidade tanto das farinhas nacionais quanto das internacionais.

No que diz respeito à aditivação, de acordo com a Portaria da Secretaria da Vigilância Sanitária - Ministério da Saúde, nº 31/98 (ANVISA, 2007), as farinhas de trigo devem conter 42 ppm de ferro e 1,5 ppm de ácido fólico, também conhecido como Vitamina B9 com intuito

de evitar a anemia essas substâncias também mostram benefícios na prevenção de defeitos do fechamento do tubo neural (mielomeningocele e anencefalia) considerados como uma das formas mais comuns de malformação congênita.

Segundo a Instrução Normativa nº 8 do MAPA (2005), deve constar na embalagem da farinha de trigo o tipo de farinha e o produto, obviamente, devem atender às exigências de qualidade normatizadas pelo MAPA, além da adição de ferro e ácido fólico. A aplicação de enzimas para a correção de parâmetros físico-químicos é permitida pela legislação vigente e não necessita estar explícita na embalagem.

2.4 Constituintes do grão de trigo

De forma geral, o trigo é composta, sobretudo, de amido (70 a 75%), água (12 a 14%), proteínas (8 a 16%) e outros constituintes menores, como polissacarídeos não amiláceos (2 a 3%), lipídeos (2%) e cinzas (1%); assim, as quantidades e as diferentes características das composições a partir de diversas cultivares, influenciarão a qualidade da farinha de trigo (DEMARTINI, 2007).

2.5 Histórico da panificação

A origem do pão, por mais que se pesquise, permanece controversa. Acredita-se que os povos pré-históricos começaram a produzi-lo a, aproximadamente, 10.000 anos atrás. No Egito 2800 a.C. que surgiram os primeiros feitos de pão, a moagem do trigo era uma tarefa árdua as pessoas utilizavam pedras para moer os grãos de cereais, uma de superfície plana e o emprego de outra (menor e esférica) e assim era feita a trituração, esse trabalho que durava um dia e o resultado de todo o processo alimentava, no máximo seis homens. Trocava-se pão por trabalho. E misturando com água, obtinham uma massa que, era cozida sobre o fogo (QUEIROZ, 2007b)

Também foi atribuída aos egípcios a descoberta do processo fermentativo; a mistura de água e farinha era deixada ao sol até que se formassem bolhas e então assada entre pedras aquecidas. Eles utilizavam esta técnica em 2600 a.C. Os gregos chamavam o egípcios de "*arthophagoi*" que significa comedores de pão. Os egípcios criaram também o primeiro forno, e começaram a utilizar diversos tipos de cereais para fazer farinhas e pães (QUEIROZ, 2007a).

Os gregos, que atribuíam a origem do pão aos deuses deram a ele um caráter sagrado. Nós devemos aos gregos a instituição das padarias como estabelecimentos comerciais públicos, e eles ensinaram isto aos romanos. A grande expansão do pão em Roma causou o nascimento da primeira associação oficial de panificadores. Seus membros gozavam de um

status muito privilegiado. Eles eram livres de alguns deveres sociais e isentos de muitos impostos. A panificação tornou-se tão prestigiosa durante o Império Romano, que era considerada no mesmo nível que outras artes, como escultura, arquitetura ou literatura (NITZKE & BIEDRZYCKI, 2013).

Até politicamente, as classes dominantes usavam pão para satisfazer o povo e fazê-los esquecer os problemas econômicos oriundos da expansão do Império. Com o passar do tempo, o pão foi se tornando um alimento praticamente indispensável para o ser humano. Por isso ele está presente em vários momentos da história, assim como nos costumes de diferentes povos (NITZKE & BIEDRZYCKI, 2013).

A Bíblia relata que os judeus não puderam esperar seus pães levedarem antes da fuga do Egito, levando assim, um pão de massa pesada e azeda; este episódio é lembrado até hoje como a Páscoa judaica, quando se come o chamado pão ázimo. Também na Bíblia, outro episódio torna o pão um símbolo sagrado, na Ceia, ao dividir o alimento com os apóstolos, Jesus afirmou que cada pedaço daquele pão era o seu próprio corpo (NITZKE & BIEDRZYCKI, 2013).

Na Europa, era costume a mãe oferecer um pouco de massa de pão em dote para a filha, com a idéia de que se fizesse isso para sua filha, assim sempre se comeria um bom pão. Conta-se que os irmãos Fleischmann, austríacos, ao visitarem uma irmã nos Estados Unidos, em 1865, ficaram horrorizados com a qualidade do pão. Ao emigrarem definitivamente, dois anos depois, levaram no bolso um pouco do lêvedo usado na casa da mãe e iniciaram a indústria de produção do lêvedo prensado ou desidratado que existe, hoje, no mundo inteiro (NITZKE & BIEDRZYCKI, 2013).

Atualmente, devido ao grande intercâmbio cultural, se conhece uma infinidade de tipos de pães. Cada povo, cada região do mundo, tem seu pão típico. O *baguette* da França, o *scone* da Inglaterra, o *parata* da Índia, e outros muitos. Com essa variedade de pães foi necessária a implantação de regras (legislações) para a produção destes (NITZKE & BIEDRZYCKI, 2013).

2.6 Característica do pão

O pão requer farinha de trigo, principalmente, e água para produzir o glúten e aprisionar o gás gerado pelo fermento adicionado. Adicionam-se também outros ingredientes como sal, açúcar, gordura para dar mais sabor ao produto assado. A característica do pão e de outros produtos fermentados depende muito da formação de uma rede de glúten na massa, não apenas para aprisionar o gás da fermentação, mas também para contribuir diretamente com a

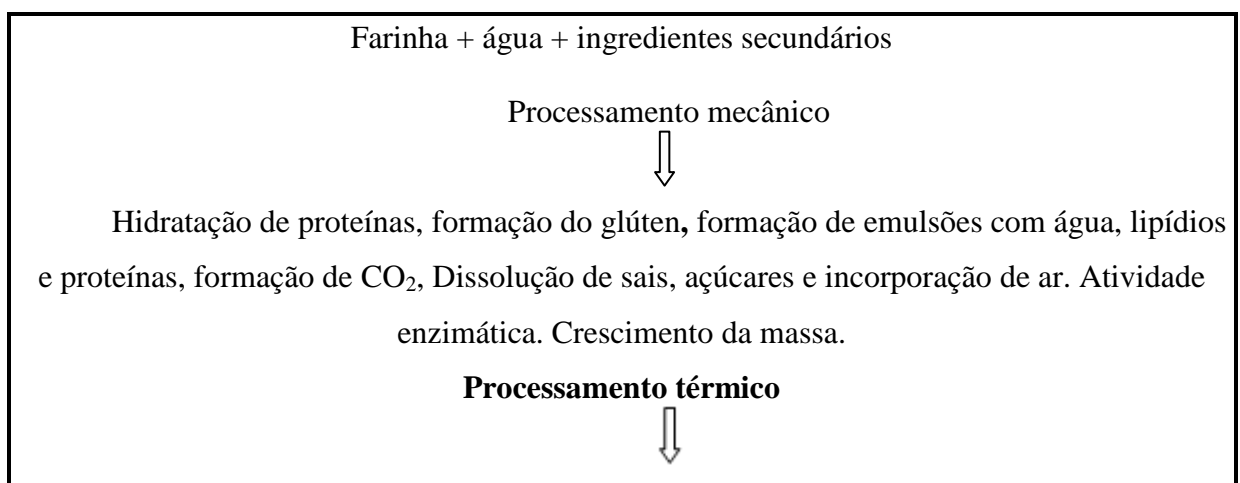
formação de uma estrutura celular no miolo, que depois do assamento, confere textura e qualidades sensoriais que são diferentes em comparação a outros produtos assados (CAUVAIN & YOUNG, 2009).

2.7 Produção de massas

Pela quantidade em que são produzidas, por sua importância econômica e nutricional, e muito mais pelas transformações que sofrem durante e depois de sua preparação, as massas de farinha de trigo, devem ser tratadas separadamente, mesmo que nelas ocorram em conjunto as transformações químicas ou físicas associadas aos carboidratos, proteínas, lipídios, água, aos pigmentos, e aos componentes que participam da formação de cada tipo específico de massa (BOBBIO & BOBBIO, 2001).

A massa tem como componentes essenciais farinha e água, a estes dois são adicionados vários outros tais como: ovos, leite, açúcares, fermento, lipídios, aromatizantes e corantes, assim dando as características dos vários tipos de massas comercializadas (BOBBIO & BOBBIO, 2001)

As transformações nas massas ocorrem em três fases: primeira, tratamento mecânico dos ingredientes a frio, destinado à homogeneização da mistura, à formação de emulsões de lipídios, proteínas e água, solubilização de açúcares e crescimento a frio (aumento de volume) segunda fase, transformações provocadas pelo efeito de calor durante o cozimento das massas: desnaturação das proteínas, gelificação do amido, crescimento da massa, caramelização e diminuição de água livre. É nessa fase que temos a formação dos aromas e das estruturas características. É na terceira fase depois do cozimento, que se inicia o envelhecimento da massa, conforme pode ser observado na Figura 01 (BOBBIO & BOBBIO, 2001).



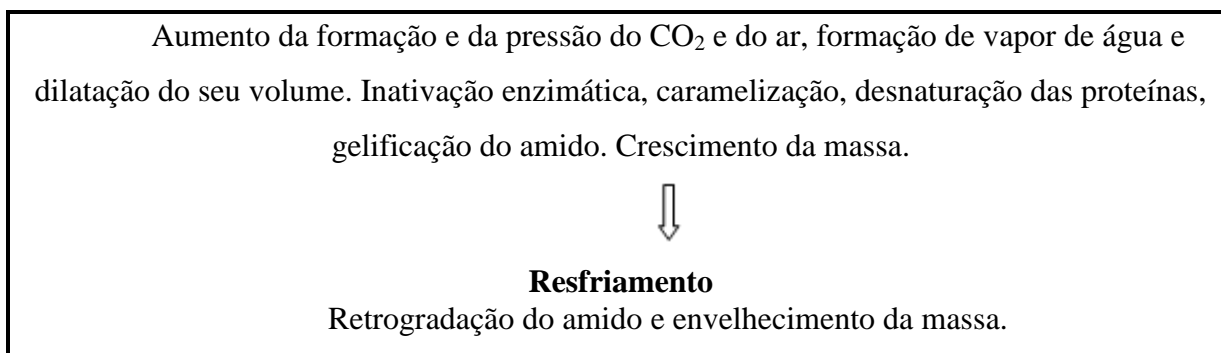


Figura 01- Fluxograma das principais fases da preparação de massas.

Fonte: Bobbio & Bobbio, 2001

3. MATERIAL E MÉTODOS

O trabalho foi realizado na Agroindústria Sabor Italiano, comunidade de Jardim Alegre, município de São José do Ouro – RS, no período de 20 de março de 2013 à 14 de maio de 2013. Neste período, foram realizadas visitas na agroindústria e acompanhamento do processo de fabricação de pão caseiro, cucas e massas frescas.

Visando contextualizar as atividades realizadas na agroindústria, foram tiradas fotos do processamento dos produtos, dos equipamentos utilizados, bem como realizou-se questionamento com a proprietária sobre o funcionamento da empresa.

Para discutir os processamentos, realizou-se uma revisão bibliográfica utilizando livros, artigos e pesquisa em sites específicos.

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

4.1 Aquisição da matéria prima

A proprietária desta agroindústria produz o próprio trigo, entrega para uma empresa a qual beneficia os grãos e a farinha é utilizada nesta empresa para a panificação. Outra parte é adquirida através de compra.

4.2 Infraestrutura e equipamentos da agroindústria

A infraestrutura da empresa compõe-se de um pavilhão de 6x8, dividido em salas e diversos equipamentos para a fabricação de panificados como: bolachas de açúcar mascavo, de maizena, de nata, de farinha de milho, de polvilho, dedo de chocolate, grostoli, esfirra, cuca, pão caseiro, cacetinho, massas frescas, tortéis, anholines, lasanha.

A agroindústria possui um pavilhão medindo 6x8 48m² o qual é dividido em três salas e um banheiro todos revestida de azulejo branco, conforme Figura 02.



Figura 02- Salas da agroindústria Sabor Italiano, São José do Ouro, 2013.

Fonte: Autores, 2013.

Os equipamentos da agroindústria são utilizados para produzir e atender a sua demanda. E compõe-se de: forno industrial, amassadeira industrial, extrusora, cilindro industrial, fogão industrial, mesas inox, seladora.

- Forno industrial: é utilizado para assar pães,ucas, biscoitos, bolos e outros produtos produzidos pela agroindústria (Figura 03).



Figura 03- Forno industrial da agroindústria Sabor Italiano, São José do Ouro, 2013.

Fonte: Autores, 2013.

- Amassadeira industrial: equipamento utilizado para amassar massas, pães,ucas e outros (Figura 04).

- Extrusora: é utilizada para passar a massa fresca e dar formato á ela (Figura 04)



Figura 04- Extrusora (à esquerda) e amassadeira industrial (à direita) da agroindústria Sabor Italiano, São José do Ouro, 2013.

Fonte: Autores, 2013.

- Cilindro industrial: utilizado para sovar pães, cucas, espichar massas de espessura fina (Figura 05).



Figura 05- Cilindro industrial da agroindústria Sabor Italiano, São José do Ouro, 2013.

Fonte: Autores, 2013.

- Fogão industrial: utiliza-se para cozimento de recheios, frituras e outros (Figura 06).

- Mesas inox: é usada para modelar cucas, pães, biscoitos e outros produtos, muito utilizada na agroindústria, em material inox, recomendado pelas boas práticas de fabricação (Figura 07).



Figura 06- Fogão industrial da agroindústria Sabor Italiano, São José do Ouro, 2013.

Fonte: Autores, 2013.



Figura07 - Mesas de inox da agroindústria Sabor Italiano, São José do Ouro, 2013.

Fonte: Autores, 2013.

- Seladora: utilizada para lacrar, vedar as embalagens plásticas (Figura 08).



Figura 08- Seladora da agroindústria Sabor Italiano, São José do Ouro, 2013.

Fonte: Autores, 2013.

Os equipamentos parecem adequados para a produção da agroindústria e o atendimento da demanda atual, contudo a empresa também deve observar as boas práticas de fabricação para entregar um produto de boa qualidade aos seus clientes.

4.3 Boas práticas de fabricação

Em relação às práticas de fabricação, observou-se que os manipuladores usam toucas, luvas, jalecos de acordo com as boas práticas. Também se pode observar que não fazem uso de acessórios, maquiagens, etc, o que poderia ocasionar acidentes, e contaminação dos alimentos.

A empresa recebe, periodicamente, visitas da vigilância sanitária.

A proprietária relatou que recebeu informação da EMATER, através do responsável técnico, de que era necessário o plantio de árvores ao redor da agroindústria formando assim uma cortina verde e impedindo a entrada do pó vindo da estrada que passa em frente, e a qual já providenciou o plantio.

Periodicamente são ministrados cursos do SENAR na agroindústria, não somente de receitas, mas também sobre higiene na manipulação de alimentos, para as pessoas que trabalham na agroindústria e também aberto para outras pessoas da comunidade.

4.4 Fabricação de pães caseiros

A agroindústria na fabricação de pão caseiro destaca-se pelo sabor diferenciado do produto, utilizando-se de receitas antigas que vieram de família. A qual utiliza farinha, fermento biológico, açúcar, sal, gordura animal (banha de porco) e água + ou - 35 °C.

4.4.1 Processo de elaboração do pão caseiro

Despeja-se a farinha em um recipiente e faz-se um buraco no centro, adiciona-se o açúcar, o fermento, a gordura e, lentamente, adiciona-se a água até que a massa fique homogênea. Por último, adiciona-se o sal. Deixa-se descansar por 20 minutos, passa-se no cilindro até que a massa fique bem lisa. Após modela-se os pães que são colocados em formas individuais de alumínio, e se deixa crescer até que a massa dobre de volume. O assamento é realizado em forno com temperatura média por 40 minutos (Figura 09).



Figura 09-Fabricação de pães caseiros da agroindústria Sabor Italiano, São José do Ouro-2013.

Fonte: Autores, 2013.

4.5 Fabricação de cucas

A fabricação de cucas é bastante semelhante ao de pão caseiro, algumas das diferenças são: mais açúcar na massa, ovos, condimentos como erva doce, noz moscada, raspas de cascas de laranja, na cobertura utiliza-se ovos batidos para pincelar, e é feita com margarina, açúcar e farinha uma farofa (figura 14). O processo de assar é semelhante ao pão caseiro (figura 10).



Figura 10- Forno com cucas pronto para assar da agroindústria Sabor Italiano, São José do Ouro, 2013.

Fonte, Autores, 2013.



Figura 11- Cucas assadas da agroindústria Sabor Italiano, São José do Ouro, 2013.

Fonte: Autores, 2013.

4.6 Fabricação de massas frescas

Produzem-se, na agroindústria, diversos tipos de massas como agnoline, tortéi, lasanha, mas dentre elas escolheu-se trabalhar massas frescas, as quais são feitas usando farinha de trigo, ovos e água. Colocam-se os ingredientes na amassadeira por,

aproximadamente três minutos, até sua completa mistura e após é colocado na extrusora para modelagem. Posteriormente são colocadas e embalagens plásticas e levadas para congelamento (Figura 12).



Figura 12- Fabricação de massas, Agroindústria Sabor Italiano, São José do Ouro, 2013.

Fonte: Autores, 2013.

4.7 Pontos positivos da agroindústria e aspectos a serem melhorados

Um ponto positivo é o uso de mão de obra e matéria-prima familiar, o que permite redução de custos e maior agregação de renda para a família.

Devido a sua localização estar próximo da cidade, com proximidade à rodovia asfaltada, possui boas condições de logística para distribuição de seus produtos no município e na região.

Segundo a proprietária, os produtos são bem aceitos pelo mercado e a empresa, constantemente, realiza participação em feiras para expor seus produtos, o que auxilia em vendas constantes ao longo do ano.

Um aspecto que se sugere para melhoria é aumentar a infraestrutura do pavilhão, visto que ocorrer a necessidade do aumentando o espaço físico para um melhor andamento das atividades e para que novos produtos possam ser elaborados. Contudo, a empresa já esta num processo de acréscimo de área construída e, inclusive com a disposição de um salão de festas, o que é importante para a consolidação da marca e dos produtos da empresa.

Outro aspecto em que a empresa deve investir no futuro próximo é a realização de projeto de tratamento de resíduos, visando evitar qualquer possibilidade de contaminação ambiental e garantindo a saúde da população próxima à padaria.

5 CONCLUSÃO

O processo de produção de massas frescas, pão caseiro e cucas produzidas pela agroindústria Sabor Italiano é de grande importância para o município de São José do Ouro e alguns municípios da região, haja vista que as escolas e estabelecimentos recebem um produto fresco, além de contribuir para uma renda gerada na própria região.

Observou-se, ainda, a dedicação e comprometimento da proprietária e de sua família, que trabalham em todos os seguimentos da produção, transporte e distribuição dos produtos, para que a empresa possa estar crescendo e se consolidando cada vez mais dentro da região.

6 REFERÊNCIAS

ABITRIGO. <http://www.abitrigo.com.br/pdf/cartilha/Cartilha%20Triticutor.pdf>. Acesso em 28 de abril de 2013.

ANVISA. 2007. **Resolução N° 31/98**. Disponível em <<http://www.anvisa.com.br/>>. Acesso em 04 de março 2013.

BOBBIO, P. A. e BOBBIO, F. O. **Química do processamento de alimentos**. 3ª Edição, São Paulo: Varela, 2001, 155p

CANDEIA, A. **Controle de qualidade de farinhas e boas práticas de fabricação em moinho de trigo**. 2011. Relatório de Estágio Curricular (Curso de Engenharia de Alimentos) – Fundação Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões – URI – Campus de Erechim, Erechim, 2011.

CAUVAIN, S. P.; YOUNG, L. S. **Tecnologia da panificação**. 2ª Edição, 2009, 417p

PASINATO, A.; SANTI, Anderson Cultivo de Trigo. 2009. Disponível em: <http://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br/FontesHTML/Trigo/CultivodeTrigo/>. Acesso em 27 de abril 2013.

DEMARTINI, E. J. **Curva de cinza e análises reológicas das passagens de farinha de trigo**. 2007. Relatório final de estagio (Curso Técnico em Alimentos) – Fundação Universidade de Passo Fundo, Passo Fundo, 2007.

EMBRAPA TRIGO. **Trigo**. 2009. Disponível em:

http://www.iapar.br/arquivos/File/zip_pdf/TrigoeTriticale2013.pdf.

GUTKOSKI, L. C. **Controle de qualidade de grãos e farinhas de cereais**. Material elaborado para curso ministrado no Cepa, UPF – Passo Fundo, 2009.

MAPA. **Instrução Normativa N° 1**, de 27 de janeiro de 1999 Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Disponível em

<http://sistemasweb.agricultura.gov.br/sislegis/action/detalhaAto.do?method=consultarLegislacaoFederal>. Acesso em 12 de abril 2013.

MAPA. **Instrução Normativa N° 38**, de 30 de novembro de 2010 Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Disponível em

<http://sistemasweb.agricultura.gov.br/sislegis/action/detalhaAto.do?method=consultarLegislacaoFederal>. Acesso em 28 de abril de 2013.

MAPA . **Instrução Normativa N° 8**, de 04 de julho de 2005. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Disponível em

<http://sistemasweb.agricultura.gov.br/sislegis/action/detalhaAto.do?method=consultarLegislacaoFederal>. Acesso em 12 de abril 2013.

MARQUES, D. N.: **Farinha de trigo**. 1999.

NITZKE, J. A.; BIEDRZYCKI, Aline ICTA/UFRGS. **Como fazer pão a queda bastilha**.

In: <http://www8.ufrgs.br/alimentus/pao/curiosidades/bastilha.htm>. Acesso em 12 de maio de 2013.

NITZKE, J. A. e BIEDRZYCKI, A. ICTA/UFRGS. **Como fazer pão**. In:

<http://www8.ufrgs.br/alimentus/pao/index.htm>. Acesso em 12 de abril 2013.

QUEIROZ, M.; LOPES, J. D. S. **Curso básico de panificação**. Viçosa/MG CPT. 2007a. 194p.

QUEIROZ, M.; LOPES, J. D. S. **Curso avançado de panificação**. Viçosa/MG CPT. 2007b. 252p.