

OUTRAS FARINHAS NA ELABORAÇÃO DO PÃO

Katia Nachiluk

PqC do Pólo Regional do Extremo Oeste/APTA

katia@apta.sp.gov.br

O pão é produzido há cerca de 10.000 anos, quando se utilizavam pedras para moer os grãos. Em seguida, estes eram misturados com água e então cozidos sobre o fogo, o que ficou conhecido como gruel. Alimento básico, principal fonte de energia para o corpo humano, o pão é obtido por meio da moagem ou trituração de cereais, raízes e tubérculos. *“Usado como sinônimo de vida e trabalho, alimento do corpo e da alma, o pão faz parte da cultura de muitos povos e tem um significado importante em várias religiões”¹.*

Com o passar do tempo, ocorreu a troca comercial entre egípcios e gregos e, assim, outros tipos de grãos foram sendo utilizados, aumentando proporcionalmente a variedade de pães e sua disponibilidade para compra.

Quando os portugueses desembarcaram no Brasil, a mandioca e a farinha de mandioca ou “farinha de guerra” - como era conhecida por participar como principal mantimento das guerras inter-tribais e entre os colonizadores² - eram consumidas pelos indígenas e estavam disseminadas pela América. Nesse período, também fez parte da alimentação da população a farinha para engrossar o caldo de feijão, beiju de tapioca, farofa, pirão escaldado ou massa de farinha de mandioca feita no caldo de peixe ou de carne. Nos dias de hoje, alguns destes pratos continuam fazendo parte da alimentação de muitas pessoas, principalmente nas regiões Norte e Nordeste.

No Brasil, a atividade de panificação expandiu-se no século XIX após a vinda dos imigrantes italianos, pois até então o pão não era alimento muito consumido pela população. No entanto, a produção nacional de trigo, principal matéria-prima da indústria de panificação e massas, não é auto-suficiente. Cerca de 80% das necessidades de trigo são supridas a partir de importações, principalmente da Argentina, por conta do Mercosul, de onde vem quase a totalidade de nossas importações.

A facilidade de importação encontrada até então desestimulava o produtor brasileiro a plantar o trigo no país. Na safra 2007, no entanto a produção nacional de trigo foi de 4,089 milhões de toneladas por hectare e, com a alta de preços e a dificuldade na importação do trigo, o produtor brasileiro investiu mais no plantio da cultura no ano de 2008. O Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) prevê um acréscimo de 32% para esta safra.

A preocupação com a dependência do Brasil na importação do produto vem desde o final de 1936. Com a alta no preço dos alimentos, temia-se uma crise no abastecimento. Em 1937, foi criada a Comissão do Pão Misto, procurando substituir parte da farinha de trigo importada por outras farinhas produzidas localmente. A situação tomou maior proporção no período da segunda guerra mundial, entre 1939 e 1945, quando o fantasma da escassez dos alimentos justificava sua utilização. Nesta época, o Governo Federal lançou o “pão de guerra”. Na sua elaboração, aproveitava-se parte do envoltório da semente e do germe, mais barato do que o feito com farinha comum, atualmente conhecido como pão integral. Enquanto isso, as donas-de-casa faziam o pão de macarrão³.

A Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo instituiu, em 1983, o Programa de Farinhas Panificáveis (PROMASSA). Alguns dos objetivos do programa eram promover o uso de farinhas sucedâneas à do trigo e reduzir sua necessidade de importação⁴.

Em 1994, a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA) verificou, em estudo realizado sobre tecnologia de farinhas mistas, a possibilidade da adição de farinha de mandioca, milho ou sorgo à farinha de trigo. Para isso, devia levar-se em consideração sua influência no processo de panificação e estabelecer as adaptações necessárias na formulação para a obtenção de um bom produto final⁵.

Em 2006, foram citados testes realizados em laboratório nos quais se demonstravam que é possível a adição de farinha de inhame no preparo de farinhas mistas panificáveis, com a vantagem de não possuir glúten⁶.

O Projeto de Lei 4679/2001, de autoria do Deputado Aldo Rebelo e aprovado recentemente pelo Congresso Nacional, propõe a obrigatoriedade de adição de farinha de raspa de mandioca ou fécula de mandioca à farinha de trigo, bem como as condições para a comercialização da farinha de trigo puro. Durante seu trâmite pela Câmara de Deputados, algumas emendas foram adicionadas ao projeto, dentre as quais podem citar-se a emenda

para a adição de farinha de arroz e a emenda sobre a adição da farinha do bagaço de caju à farinha de trigo.

Dentro deste contexto e em função do preço elevado do trigo, alternativas de matéria-prima na produção do pão poderiam refletir na diminuição do custo de produção e contribuir para a geração de emprego e renda, inclusive de agricultores familiares, e na diminuição da evasão de divisas.

Referências

- ¹ A história do Pão. <<http://portalsaofrancisco.com.br/alfa/historia-do-pao/historia-do-pao-2.ph>>. acesso em: 18/06/2008.
- ² Silva, Paula P. **Farinha, feijão e carne seca, Um tripé culinário no Brasil Colonial**. São Paulo, SP, 2005. 149p.
- ³ Cytrynowicz, Roney. **Guerra sem guerra** <<http://www.observatoriodaimprensa.com.br/artigos/al051020004.htm>>. Acesso em: 20/07/2008.
- ⁴ Frattini, Jurandyr de Andrade *et al.*. **Programa de farinhas panificáveis PROMASSA**. São Paulo: SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO, SP, 1983. 45p..
- ⁵ El-Dash, A. *et al.* **Tecnologia de farinhas mistas. Uso de farinha de trigo e mandioca na produção de pães**. EMBRAPA. 1994 88p.
- ⁶ Crivelaro, M. **Pró-Inhamé: o legítimo “pão-saúde” Brasileiro**.<<http://www.campoecriacao.com.br/site/index.php?id=4256&p=noticia>>. Acesso em 27/06/2008.