

Grãos têm boa qualidade

Este ano, 29 produtores cultivaram trigo no Distrito Federal e região do Entorno. Dentre eles, 16 são filiados à Coopa-DF, segundo dados da cooperativa. Derci Cenci lembra que os cultivos de trigo irrigado na região central do Brasil começou em 1989, quando a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa) desenvolveu uma semente adaptada às condições do Cerrado, mas para ser cultivada em lavouras irrigadas. "Antes, ninguém acreditava em cultivo de trigo por aqui. Agora, conseguimos produzi-lo muito bem", observa Cenci.

A decisão de investir no cultivo do grão surgiu devido à necessidade de realizar rotação de culturas. Essa é uma prática importante para a manutenção da capacidade produtiva do solo. Dessa maneira, a cada safra ou a cada dois plantios o agricultor alterna as culturas conduzidas em determinada área.

Nos locais utilizados para o plantio de uma leguminosa durante uma safra, na seguinte deverá ser cultivado com uma gramínea, e vice-versa. Isso, porque a monocultura pode provocar, com o passar dos anos, alteração nas características do solo e proporcionar condições favoráveis ao desenvolvimento de doenças, além da ocorrência de pragas e plantas invasoras.

■ Novas cultivares

Por falta de gramíneas (categoria na qual se inclui o trigo) que pudessem ser cultivadas no Cerrado, a Embrapa buscou desenvolver cultivares de trigo adequadas à região. Atualmente, a empresa ainda trabalha no melhoramento da qualidade dos grãos, no aumento da produtividade e na resistência a pragas e doenças.

O trigo produzido no Distrito Federal tem características específicas para produção de farinha destinada à fabricação de pães. A diferença entre ele e o trigo utilizado para a produção de massas e biscoitos, segundo a agrônoma Kayla Goulart, está na força de glúten presente no grão. "O glúten aumenta o poder de crescimento e de fermentação do trigo", esclarece.

A escolha por produzir esse tipo de trigo no DF surgiu pelas necessidades do mercado. Porém, para produzir a farinha, não é utilizado um único tipo de trigo. Isso, porque as sementes utilizadas pelos produtores, mesmo que sejam todas de trigo tipo pão, podem ter diferenças entre si. Por isso, a Embrapa continua desenvolvendo outras cultivares com boas características agronômicas e econômicas visando oferecer outras opções para os produtores.

Na indústria, antes do trigo ser moído, o produto é analisado para se saber a força de glúten presente em cada grão. Com base nesses dados, é feita, então, a mistura de trigos diferentes para a produção de cada farinha com as características desejadas.