



**LESAFFRE**

Lievito e soluzioni per la panificazione

**Lesaffre**  
Comunicazione Tecnica

**16**

## **GRANO TENERO E LE PROPRIETÀ DI COTTURA DELLA FARINA**

La farina di frumento si ottiene macinando i chicchi di grano tenero. Le proprietà di cottura della farina di frumento possono variare considerevolmente in quanto dipendono in grandissima parte dalla composizione del frumento e dal metodo di panificazione scelto. Il mulino può intervenire sui parametri nelle diverse fasi del processo produttivo: miscelando varietà diverse, regolando la quantità d'acqua che aggiunge e scegliendo il metodo di macinazione. La sua perizia è fondamentale anche nella miscelazione finale di farine diverse. Infine, le farine possono essere arricchite nel rispetto delle politiche nutrizionali nazionali, migliorate con l'aggiunta di correttori o persino miscelate con altri ingredienti in modo da preparare mix pronti all'uso. Il lavoro del panificatore è influenzato dalle cinque caratteristiche principali della farina di frumento: quantità e qualità del glutine, componente chiave per la viscoelasticità dell'impasto; quantità e qualità dell'amido, substrato per la fermentazione del lievito e fattore importante del processo di invecchiamento; il tipo di pentosani e la loro capacità di legare l'acqua; i lipidi e il loro impatto sull'aumento di volume del pane; ed infine il contenuto di enzimi e il relativo impatto sulla maglia glutinica, sul contenuto di amido e di lipidi. Tuttavia, questi parametri variano a seconda delle pratiche, del patrimonio genetico delle diverse varietà di frumento e delle condizioni climatiche. Spetta al mulino trovare il giusto equilibrio tra questi diversi fattori in modo da assicurarsi di fornire farine di qualità conforme.