



PLANTANDO VERDADES, COLHENDO CONHECIMENTO.

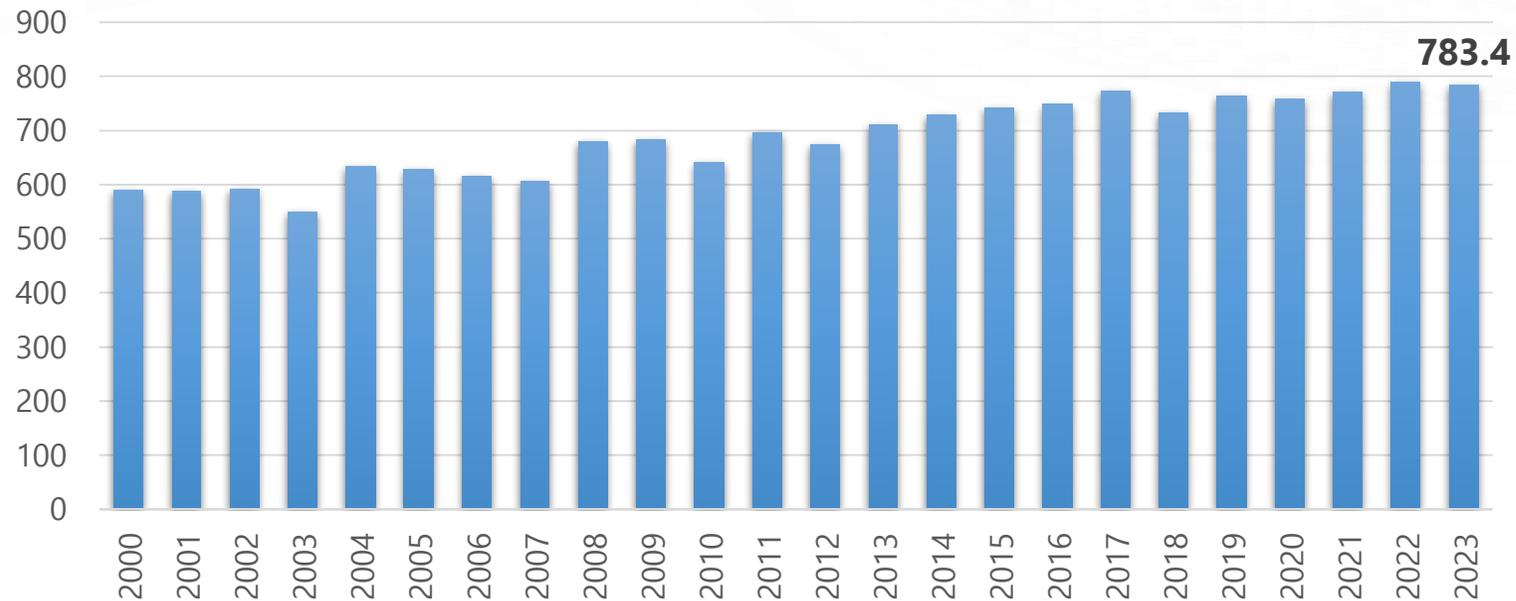
# Panorama da Produção do Trigo - 2023





# Números Produtivos do Trigo

## Histórico Mundial da Produção de Trigo (milhões de toneladas)



Fonte:

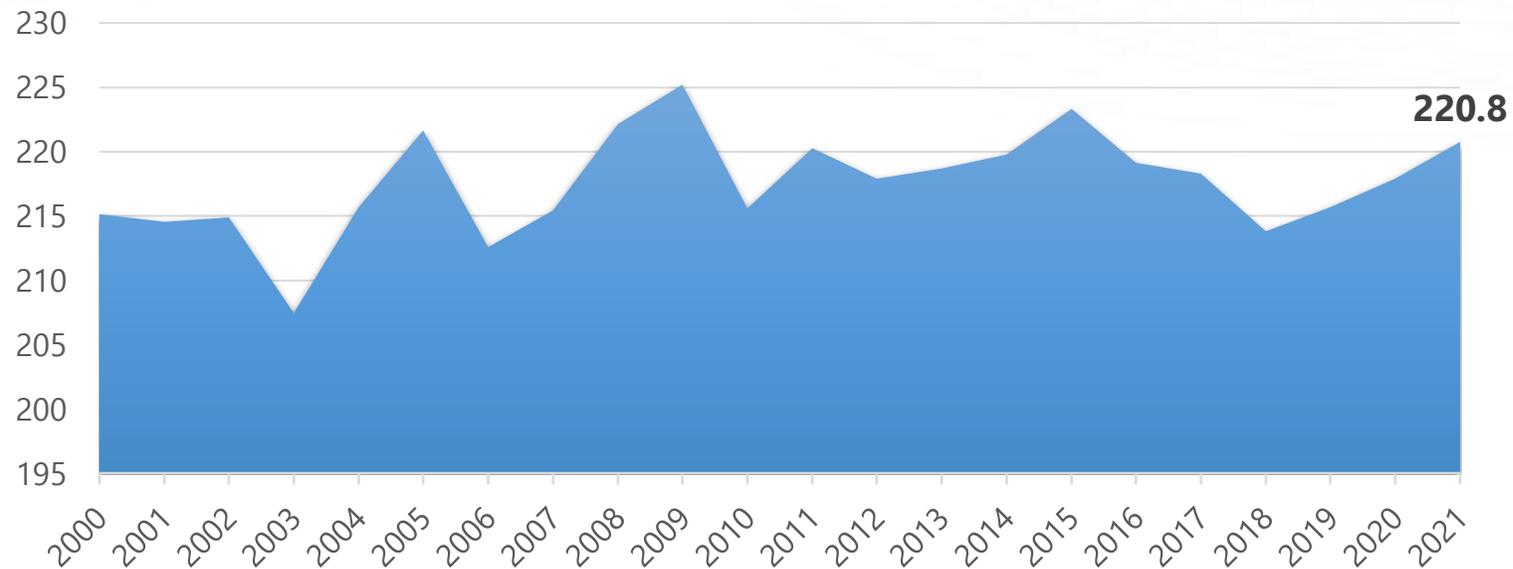
<sup>1</sup>USDA, 2023. [https://ipad.fas.usda.gov/cropeplorer/cropview/commodityView.aspx?cropid=2222000&sel\\_year=2023&rankby=Production](https://ipad.fas.usda.gov/cropeplorer/cropview/commodityView.aspx?cropid=2222000&sel_year=2023&rankby=Production)

<sup>2</sup>FAO, 2021. <https://www.fao.org/faostat/en/#data/QCL/visualize>



# Números Produtivos do Trigo

## Histórico Mundial de Área Colhida de Soja (milhões de hectares)

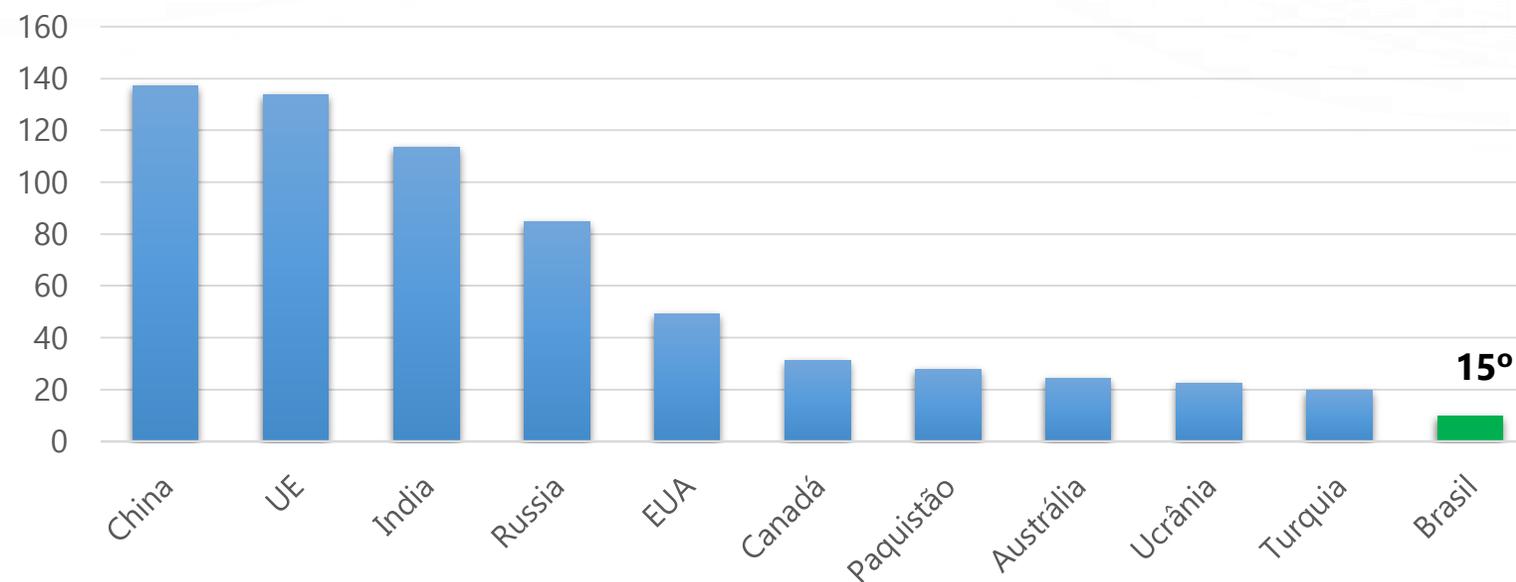


Fonte: FAO, 2021. <https://www.fao.org/faostat/en/#data/QCL/visualize>



# Números Produtivos do Trigo

## Ranking dos Principais Países Produtores de Trigo em 2022 (Milhões de Toneladas)



Em 2023 o Brasil encontra-se na 15ª posição, com previsão estimada de 10 milhões de toneladas de trigo na safra 2023/24 segundo o departamento norte-americano USDA.

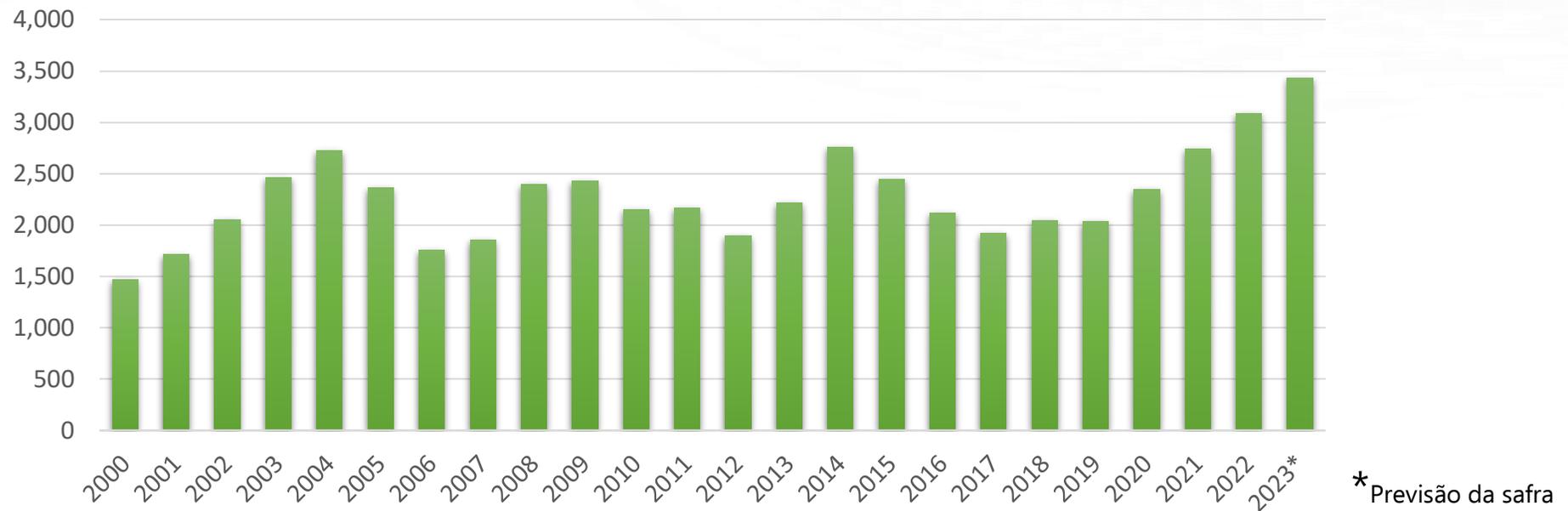
Fonte: USDA, 2023.  
<https://www.ers.usda.gov/webdocs/outlooks/106544/whs-23e.pdf?v=9179.4>

Fonte: USDA, 2023. [https://ipad.fas.usda.gov/cropexplorer/cropview/commodityView.aspx?cropid=2222000&sel\\_year=2023&rankby=Production](https://ipad.fas.usda.gov/cropexplorer/cropview/commodityView.aspx?cropid=2222000&sel_year=2023&rankby=Production)



# Números Produtivos do Trigo

## Histórico da Área Plantada de Trigo no Brasil (mil hectares)

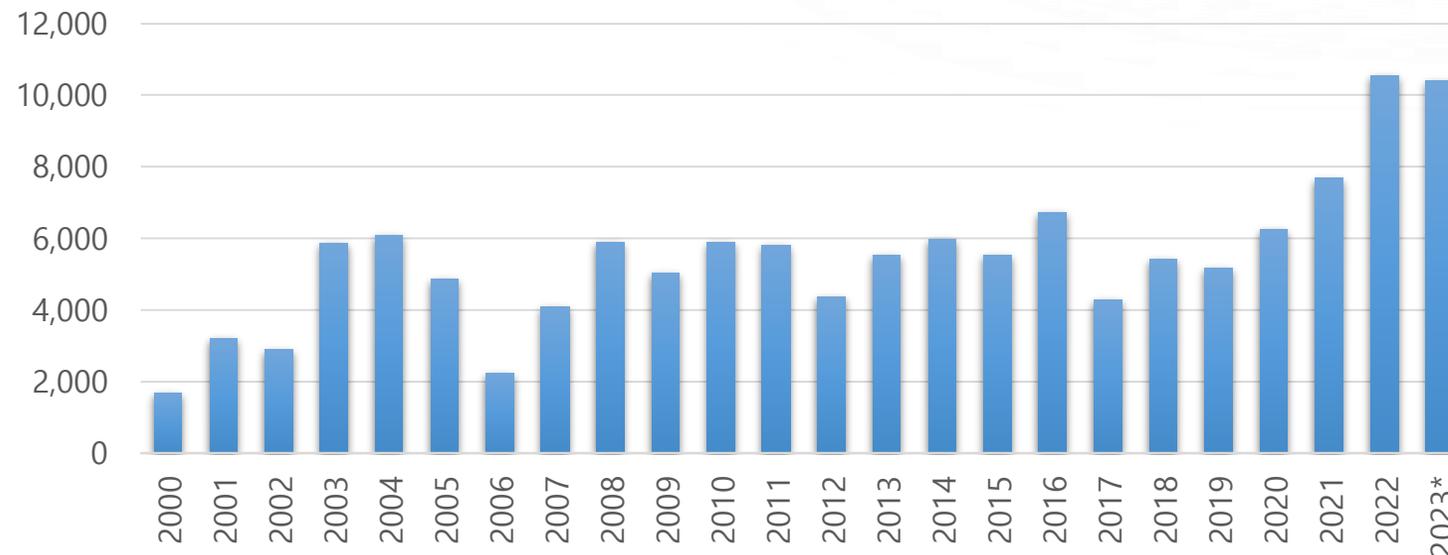


Fonte: CONAB, 2023. <https://www.conab.gov.br/info-agro/safras/serie-historica-das-safras/itemlist/category/913-trigo>



# Números Produtivos do Trigo

## Histórico de Produção de Trigo no Brasil (mil toneladas)



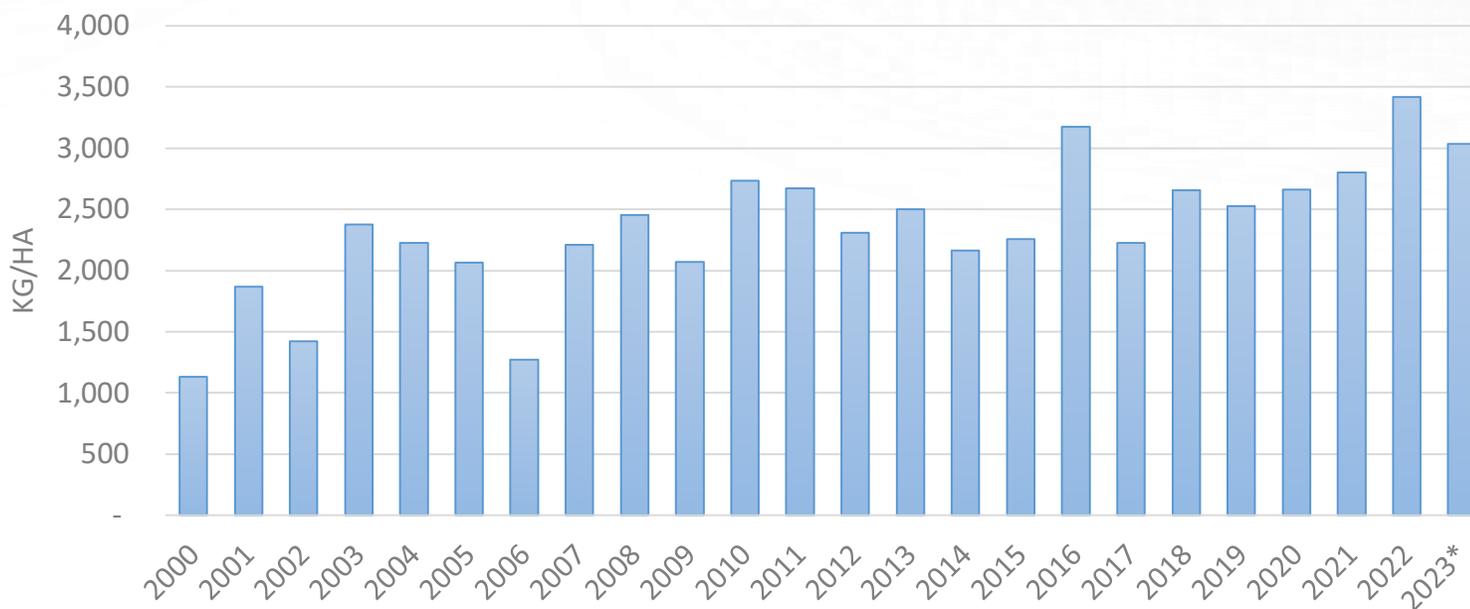
\* Previsão da safra

Fonte: CONAB, 2023. <https://www.conab.gov.br/info-agro/safras/serie-historica-das-safras/itemlist/category/913-trigo>



# Números Produtivos do Trigo

## Produtividade do Trigo no Brasil



Fonte: CONAB, 2023. <https://www.conab.gov.br/info-agro/safras/serie-historica-das-safras/itemlist/category/913-trigo>

Observação: Aumento de 37% na produtividade do trigo em 23 anos no Brasil.



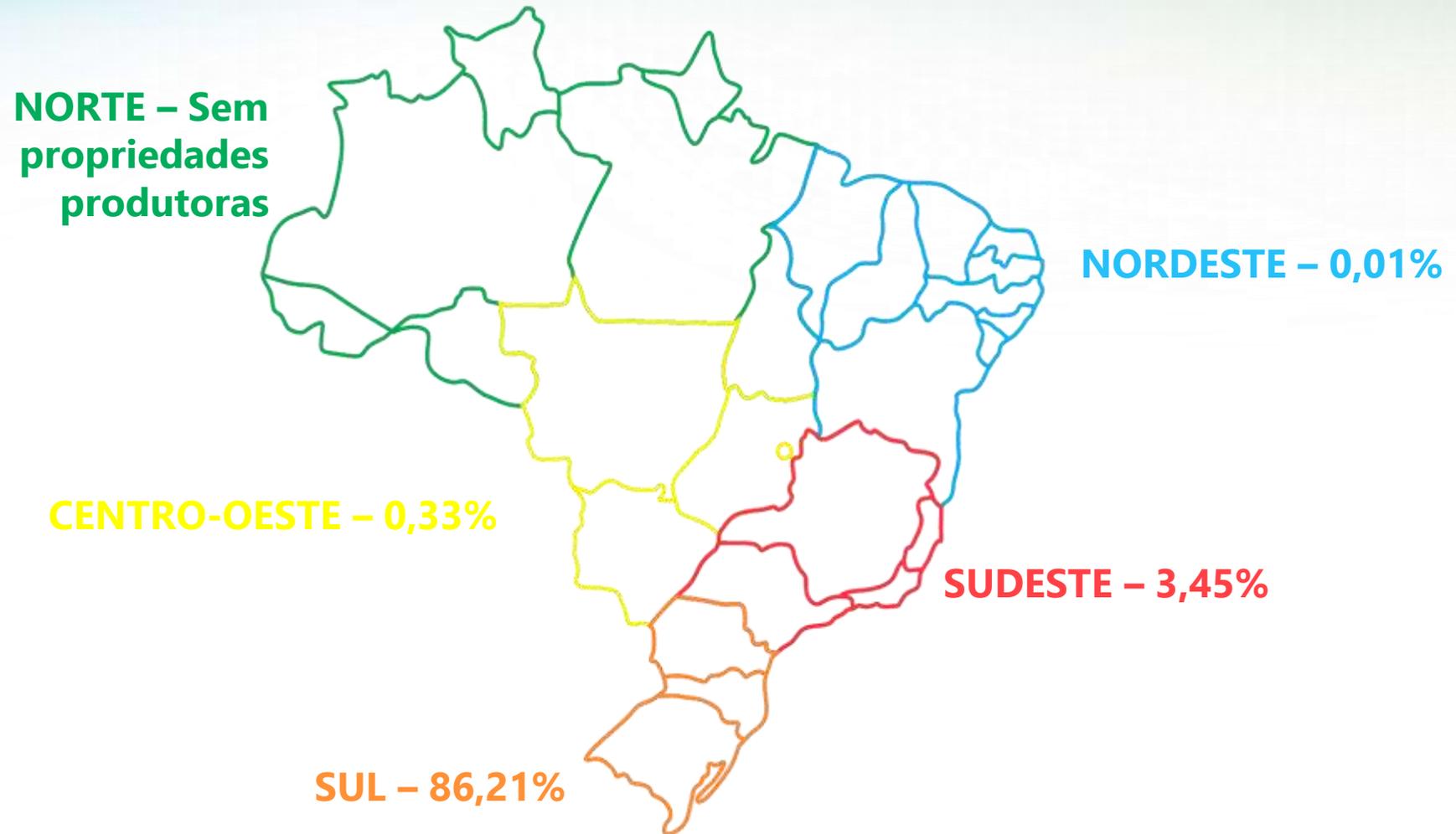
## Números Produtivos do Trigo

2022	Trigo (em grão)		Valor da Produção	
	Toneladas	%	Mil Reais	%
<b>Brasil</b>	<b>10.343.182</b>	<b>100%</b>	<b>15.696.828</b>	<b>100%</b>
<b>Norte</b>	<b>196</b>	<b>0,002%</b>	<b>372</b>	<b>0,002%</b>
<b>Nordeste</b>	<b>16.533</b>	<b>0,160%</b>	<b>19.443</b>	<b>0,124%</b>
<b>Sudeste</b>	<b>818.723</b>	<b>7,916%</b>	<b>1.476.743</b>	<b>9,408%</b>
<b>Sul</b>	<b>9.349.922</b>	<b>90,397%</b>	<b>13.929.035</b>	<b>88,738%</b>
<b>Centro-Oeste</b>	<b>157.808</b>	<b>1,526%</b>	<b>271.235</b>	<b>1,728%</b>

Fonte: IBGE - Produção Agrícola Municipal, 2022. <https://sidra.ibge.gov.br/tabela/1612>



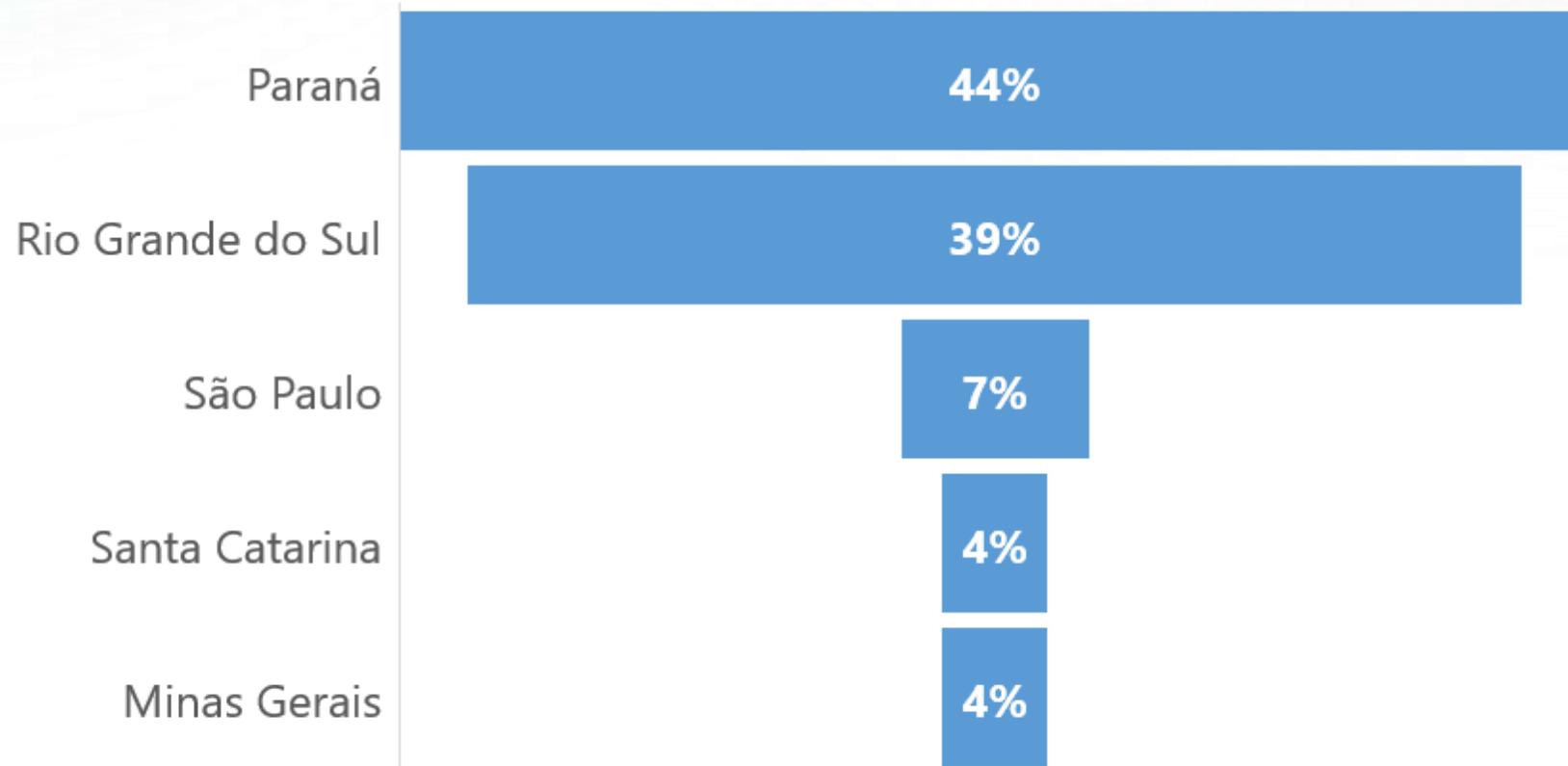
# Propriedade Produtoras de Trigo Por Região em 2017





# Números Produtivos do Trigo

## Participação dos Estados na Produção Brasileira de Trigo





## Números Produtivos do Trigo

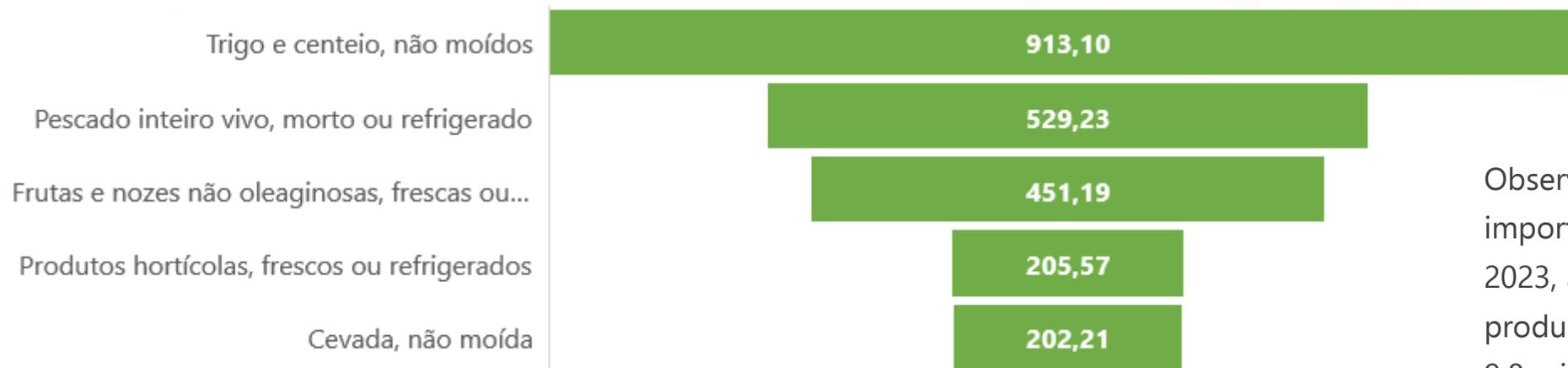
<b>Tamanho das Propriedades Rurais com Produção de Trigo</b>	<b>Brasil</b>	<b>%</b>
<b>Número Total de Propriedades</b>	<b>35.268</b>	<b>100%</b>
<b>De 20 ou menos hectares</b>	<b>8.221</b>	<b>23%</b>
<b>De 21 ou menos de 100 hectares</b>	<b>17.250</b>	<b>49%</b>
<b>De 101 ou menos de 200 hectares</b>	<b>4.179</b>	<b>12%</b>
<b>De 200 ou mais hectares</b>	<b>5.611</b>	<b>16%</b>

Fonte: IBGE – Censo Agropecuário, 2017. <https://sidra.ibge.gov.br/tabela/6959>



# Números da Cadeia do Trigo

## Produtos mais Importados pela Agropecuária de Janeiro a Agosto de 2023 no Brasil (US\$ Milhões)



Fonte: MDIC, 2023. [https://balanca.economia.gov.br/balanca/pg\\_principal\\_bc/principais\\_resultados.html](https://balanca.economia.gov.br/balanca/pg_principal_bc/principais_resultados.html)

Observação: O Brasil é o 10º maior importador de trigo do mundo. Em 2023, até o mês de outubro, a produção brasileira de trigo chegou a 9,8 milhões de toneladas, com importação de outras 5,6 milhões de toneladas.

Fonte: USDA, 2023.  
[https://ipad.fas.usda.gov/cropexplorer/cropview/commodityView.aspx?cropid=0410000&sel\\_year=2023&rankby=Imports](https://ipad.fas.usda.gov/cropexplorer/cropview/commodityView.aspx?cropid=0410000&sel_year=2023&rankby=Imports)



# Origem do Trigo

## *Origem: Mesopotâmia*

<i>Cultura de inverno</i>	<b>Triticum aestivum</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Trigo comum</i></li><li>• <i>Mais fabricado no mundo</i></li></ul>	<b>Triticum compactum</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Utilizado na produção de biscoitos e bolos mais macios</i></li></ul>	<b>Triticum durum</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Não é fabricado do Brasil</i></li><li>• <i>Indicado para massas (macarrão)</i></li></ul>
---------------------------	--	---	---

Fonte: <https://www.abitrigo.com.br/conhecimento/historia-do-trigo/#:~:text=10.000%20anos%20A.C,vai%20do%20Egito%20ao%20Iraque.>



# Importância do Cultivo



Observação:

- ✓ Sucessão: plantio de mesma espécie de planta alternando apenas as safras de verão e inverno
- ✓ Rotação: Plantio com rotação da espécie de planta em cada safra de verão e inverno

Fonte:

<sup>1</sup>IPNI, 2011. [http://www.ipni.net/publication/ia-brasil.nsf/0/d88eb80e259ba11e83257a8f005e67e3/\\$file/page1-13-134.pdf](http://www.ipni.net/publication/ia-brasil.nsf/0/d88eb80e259ba11e83257a8f005e67e3/$file/page1-13-134.pdf)

<sup>2</sup>Embrapa, 2021. <https://www.embrapa.br/en/busca-de-noticias/-/noticia/58675395/artigo---culturas-de-outono-inverno>



# Trigo no Brasil

1534

- relatos que o cultivo do trigo tenha se iniciado em 1534, na antiga Capitania de São Vicente.

1940

- a cultura começa a se expandir comercialmente no Rio Grande do Sul.

1969/70

- o trigo expandiu-se para as áreas de solos mais férteis do norte/oeste do Paraná

1979

- o Paraná assume a liderança na produção de trigo no Brasil.

Fonte: Embrapa, 2023. <https://www.embrapa.br/soja/cultivos/trigo1>



# Uso do Trigo

Casca do Trigo

- Utilizada para alimentação animal

Farinha Especial

- Encontrada nos mercados é produzida partir de grãos puros, onde há mínima mistura de farelo

Farinha de Trigo

- O processo de fabricação da farinha de trigo admite um pouco de mistura com o farelo da casca

Farinha Integral

- Utiliza todo o grão no processo de moagem.

Observação: "A qualidade do grão produzido é que determina a sua utilização pela indústria. A substância que está por trás dessa classificação é o **glúten**."

Fonte: Embrapa, 2023.  
<https://www.embrapa.br/soja/cultivos/trigo1>

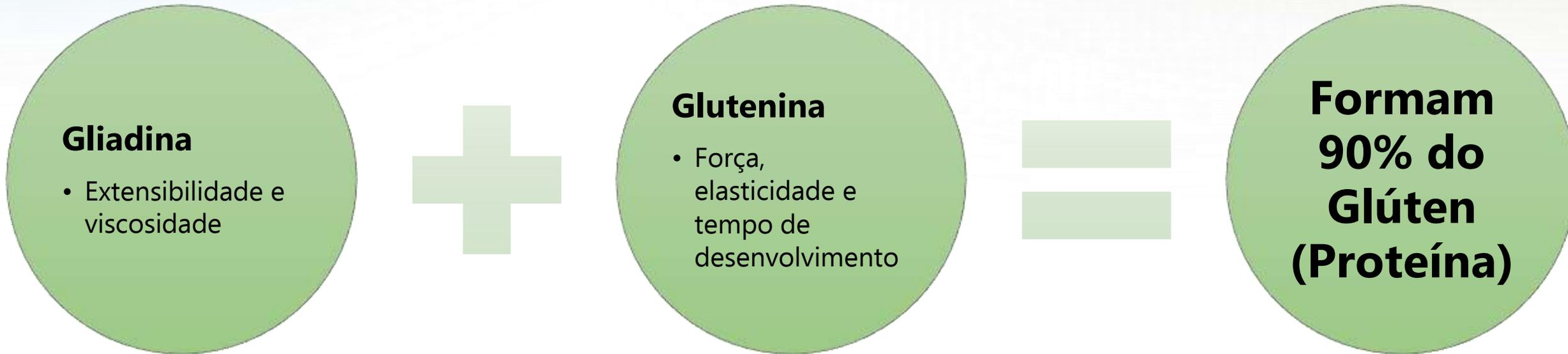


# O que é Glúten e sua Importância

- ✓ O Glúten é um complexo proteico formado quando adicionamos água à farinha de trigo.
- ✓ Composto por:
  - ✓ 90% proteínas insolúveis
  - ✓ 8% lipídios
  - ✓ 2% carboidratos



## O que é Glúten e sua Importância



Observação: "O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) estabelece, na Instrução Normativa N° 38, de 2010, os critérios para a classificação da qualidade, determinando categorias para o trigo: melhorador, pão, doméstico, básico e outros usos."

Fonte: Abitrigo, 2022.

<https://www.abitrigo.com.br/wp-content/uploads/2022/02/Guia-de-Qualidade-da-Farinha.pdf>



# Classificação do Trigo

MELHORADOR	PÃO	DOMÉSTICO	BÁSICO	OUTROS USOS
<ul style="list-style-type: none"><li>• Massa alimentícia seca, pão industrial, biscoito tipo cracker, mescla com trigo de força de glúten mais baixo</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pão francês, pão de forma, massa seca, biscoito tipo cracker, uso doméstico, mescla com trigo de força de glúten mais baixo</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Produtos de confeitaria, massa instantânea, pizza, waffer e uso doméstico (pão caseiro, massa caseira fresca, bolacha e bolo)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Bolacha, biscoito doce, produtos de confeitaria, pizza, massa caseira fresca e uso doméstico (bolacha e bolo) e mescla com trigo de força de glúten mais elevada</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Alimentos infantis, grãos integrais em saladas, ração animal, usos industriais (produção de gérmen e amido de trigo, furfural, glúten vital, etanol, cerveja, cola)</li></ul>

Fonte: Sindustrigo, 2023. <https://www.sindustrigo.com.br/classificacao-do-trigo/>



# Classificação da Farinha de Trigo

## Grupo Doméstico

### Tipo 1

- Indicada para a preparação de pães, bolos, macarrão, pastel, pizzas e confeitaria em geral.

### Tipo 2

- Indicada para confecção de biscoitos, waffle e cookies

### Integral

- Resulta da moagem completa do grão e com alta quantidade de fibras necessita de maior quantidade de água nas receitas, indicada para pão integral, massas e bolos.

## Grupo Industrial

### Tipo Único

- Destinadas ao segmento da panificação (padarias e indústrias)

# Nossos Contatos:



**E-mail:** [donme@deolhonomaterialescolar.com.br](mailto:donme@deolhonomaterialescolar.com.br)

**Telefone:** (17)99226-8000

**Instagram:** @deolhonomaterialescolar

**Site:** <https://deolhonomaterialescolar.com.br/>

**Linkedin:** De Olho no Material Escolar