

Dados Qualidade e Panificação

Cultivares

TBIO

TBIO Iguaçu

Análise – Quali. Indust.	Geral (5 anos 61 loc.)	PR (5 anos 37 loc.)	PR III (5 anos 18 loc.)
Força de Glúten (W)	307	307	294
Relação P/L	2,2	2,5	2,3
Cor (L)	92,3	92,4	92,8
Cor (B)	11,6	11,5	11,3
Abs. Água (mL)	61,4	61,8	62,0
Estabilidade (min.)	18,4	20,7	18,5

TBIO Iguaçu

Características da Massa:

Absorção: 56%

Amasse/Batimento: 10min

Avaliação do pão:

Salto de forno: 10

Pestana: 10

Cor externa: 5

Volume: 8,5

Cor do Miolo: 5

Nota Final: 95 (de 115)



TBIO Mestre

Análise – Quali. Indust.	Geral (5 anos 57 loc.)	PR (5 anos 31 loc.)	PR III (5 anos 14 loc.)
Força de Glúten (W)	338	348	326
Relação P/L	1,7	2,2	2,0
Cor (L)	91,9	92,2	92,6
Cor (B)	11,5	11,3	11,0
Abs. Água (mL)	64,4	65,3	65,4
Estabilidade (min.)	17,6	20,8	15,2

TBIO Mestre



Características da Massa:

Absorção: 58%

Amasse/Batimento: 10min

Avaliação do pão:

Salto de forno: 10

Pestana: 10

Cor externa: 5

Volume: 10,5

Cor do Miolo: 10

Nota Final: 110 (de 115)



TBIO Sintonia

Análise – Quali. Indust.	Geral (5 anos 49 loc.)	PR (5 anos 29 loc.)	PR III (5 anos 16 loc.)	SP 1 Local
Força de Glúten (W)	341	345	322	472
Relação P/L	1,1	1,2	1,0	1,31
Cor (L)	92,6	92,9	93,2	92,4
Cor (B)	11,0	10,8	10,5	10,3
Abs. Água (mL)	61,9	62,7	63,2	64,5
Estabilidade (min.)	19,3	21,4	17,1	20,0

TBIO Sintonia

Características da Massa:

Absorção: 56%

Amasse/Batimento: 9min

Avaliação do pão:

Salto de forno: 10

Pestana: 10

Cor externa: 5

Volume: 10,58

Cor do Miolo: 5

Nota Final: 110 (de 115)



TBIO Sinuelo

Análise – Quali. Indust.	Geral (6 anos 55 loc.)	PR (6 anos 35 loc.)	PR III (6 anos 18 loc.)	SP 1 Local
Força de Glúten (W)	261	261	255	320
Relação P/L	1,3	1,6	1,0	0,63
Cor (L)	92,8	92,9	93,1	93,0
Cor (B)	10,4	10,2	10,1	10,3
Abs. Água (mL)	59,0	59,5	59,4	61,0
Estabilidade (min.)	15,3	16,4	15,5	16,3

TBIO Sinuelo



Características da Massa:

Absorção: 56%

Amasse/Batimento: 10min

Avaliação do pão:

Salto de forno: 5

Pestana: 10

Cor externa: 5

Volume: 9,7

Cor do Miolo: 5

Nota Final: 100 (de 115)



TBIO Toruk

Análise – Quali. Indust.	Geral (4 anos 40 loc.)	PR (4 anos 23 loc.)	PR III (4 anos 14 loc.)	SP 2 locais
Força de Glúten (W)	305	303	309	369
Relação P/L	1,3	1,5	1,6	1,2
Cor (L)	93,2	93,4	93,5	92,7
Cor (B)	10,5	10,5	10,6	9,8
Abs. Água (mL)	60,3	60,6	61,2	62,0
Estabilidade (min.)	20,8	24,0	19,5	38,5

TBIO Toruk



Características da Massa:

Absorção: 56%

Amasse/Batimento: 11min

Avaliação do pão:

Salto de forno: 10

Pestana: 10

Cor externa: 5

Volume: 9,82

Cor do Miolo: 5

Nota Final: 110 (de 115)



TBIO Sossego

Análise – Quali. Indust.	Geral (3 anos 23 loc.)	PR (3 anos 7 loc.)	PR III (3 anos 4 loc.)
Força de Glúten (W)	293	303	309
Relação P/L	2,4	2,1	2,2
Cor (L)	92,3	92,5	92,7
Cor (B)	10,6	10,8	9,8
Abs. Água (mL)	64,1	67,3	67,6
Estabilidade (min.)	11,6	9,2	9,3

TBIO Sossego

Características da Massa:

Absorção: 56%

Amasse/Batimento: 9min

Avaliação do pão:

Salto de forno: 5

Pestana: 10

Cor externa: 5

Volume: 8,37

Cor do Miolo: 5

Nota Final: 95 (de 115)



Panificação TBIO





TORUK

MESTRE

SINTONIA

Informações sobre os testes de Panificação:

- Os testes de Panificação são realizados com amostras Monocultivar (sem correção);
- Cada padaria experimental conduz seu próprio teste – não interferimos na metodologia;
- As cultivares testadas estão disponíveis em portfólio comercial;
- As linhagens começam a ser testadas com no mínimo 2 anos de antecedência de seu lançamento;
- Nossa empresa trabalha para que nossas cultivares tenham as características de qualidade industrial que atendam a demanda do Moinho e entreguem ao produtor um pacote completo (sanidade, rendimento e qualidade).