

se verifique que o cheiro desaparece com as operações normais da moagem. Em caso contrário o cheiro é considerado persistente.

Observação importante:

Em casos de cheiros leves, antes de proceder à determinação da sua intensidade, deve fazer-se um ensaio preliminar, arejando o trigo à ventoinha, visto que há cheiros leves que, não sendo provenientes de grãos alterados e desaparecendo por simples arejamento, não constituem defeito.

4 — Método para a determinação da percentagem de grãos alterados por parasitas animais.

a) Material necessário:

Guilhotina, pinça, agulhas.

b) Técnica:

Separam-se 100 grãos de trigo sem escolha. Contam-se os grãos em que o pericarpo se encontra alterado, como no caso geral de trigos furados pela «bicha cadela», e os grãos com o embrião afectado, como no caso geral de trigos atacados de traça. Cortam-se estes grãos na guilhotina para determinar o número dos que apresentam o albúmen afectado, obtendo-se por diferença o número de grãos em que apenas o pericarpo ou o embrião estão afectados.

Cortam-se também os outros grãos na guilhotina para determinar o número total de grãos com o albúmen afectado. Soma-se este número com o resultado da divisão por 3 do número de grãos em que apenas o pericarpo ou o embrião estão afectados, exprimindo essa soma a percentagem de grãos alterados. Os ensaios referidos devem ser repetidos, tomando-se como resultado a média dos dois ensaios, se a diferença entre eles for pequena. Se a diferença for grande, repete-se o ensaio, e o resultado final será a média dos ensaios concordantes.

5 — Método para determinar a intensidade do defeito atribuído à acção da povoarinha.

a) Material necessário:

- 1) Moinho manual;
- 2) Peneiro rectangular de madeira com $20\text{cm} \times 10\text{cm}$ de superfície, munido de sêda 8 x;
- 3) Almofariz de porcelana, com pilão do mesmo material;
- 4) Peneiro rectangular de madeira com $20\text{cm} \times 10\text{cm}$ de superfície, munido de sêda 13 xx;
- 5) Torneira com estrangulamento para que a água possa correr em estilete fino;
- 6) Proveta de 25 centímetros cúbicos;
- 7) Proveta de 250 centímetros cúbicos;
- 8) Balança analítica sensível ao centigramma;
- 9) Estufa de ar para 105° – 106° .

b) Técnica:

No moinho tritura-se progressiva e cuidadosamente trigo limpo, procurando-se obter com

o auxílio do peneiro 8 x uma extracção de farinha do valor aproximado a 65 por cento. Tomam-se 34 gramas dessa farinha e faz-se com ela um bôlo, amassando-a num almofariz com 15 a 16 centímetros cúbicos de água. Procede-se à extracção do glúten pelo modo corrente. Se a extracção for normal e se se obtiver glúten de tipo corrente, não há motivo para suspeitar do trigo. Se não se conseguir obter glúten ou se o glúten se apresentar suspeito, procede-se ao ensaio seguinte:

Tomam-se 110 gramas de farinha obtida nas condições indicadas e uma farinha de comércio normal para padrão. Fazem-se três ensaios em duplicado, sendo:

- a) Farinha normal, 50 gramas;
- b) Farinha lotada, 45 gramas da normal e 5 gramas da suspeita;
- c) Farinha suspeita, 50 gramas.

Para cada ensaio procede-se do modo seguinte:

Deitam-se num almofariz 5 gramas de levedura, 1 grama de sal e 25 centímetros cúbicos de água, mistura-se convenientemente, lotando-se em seguida a farinha e amassando-a com o pilão. Feito o bôlo, introduz-se em proveta de 25 centímetros cúbicos e acompanha-se a fermentação, registando o aumento do volume de meia em meia hora, até ao fim de três horas. Em seguida observam-se as características das massas e o seu desenvolvimento.

No caso de não haver sinais de filamentosidade na massa proveniente do trigo suspeito c), nem inferiorização manifesta das características no lote b), o trigo é considerado sem defeito, como no caso de se obter o glúten do tipo corrente. No caso de haver sinais de filamentosidade da massa proveniente do trigo suspeito c), mas que se não observem no lote b), o trigo é considerado capaz de produzir farinha sem perigo de contaminar outras farinhas.

No caso de se verificar inferiorização manifesta no lote b), quer por filamentosidade da massa, quer por fraco desenvolvimento desta, o trigo é considerado impróprio para a produção de farinhas normais.

Ministério da Agricultura, 15 de Julho de 1939. — O Ministro da Agricultura, *Rafael da Silva Neves Duque*.

Repartição de Serviços Administrativos

Despacho ministerial de 11 do corrente:

Fixando em 1580 o quilograma, nos termos do artigo 3.º do decreto n.º 23:039, de 19 de Setembro de 1933, o preço da venda da semente do trigo seleccionado produzido no corrente ano nos organismos desta Direcção Geral.

Direcção Geral dos Serviços Agrícolas, 12 de Julho de 1939. — O Director Geral, *A. Botelho da Costa*.