

155

AVALIAÇÃO DOS EFEITOS DO FARELO DE ARROZ NA GLICEMIA E COLESTEROL PLASMÁTICO, Cibelem I. Benites, Geraldine M. Dadalt, Ivan Bianchi, Leonor A. S. Soares, (Departamento de Bioquímica, Instituto de Química e Geociências, UFPel).

O Rio Grande do Sul é o maior produtor brasileiro de arroz. Pelotas - RS, por sua vez, é o maior centro beneficiador de arroz da América Latina, onde o farelo de arroz é um subproduto abundante, sendo estudado como fonte adicional de proteína, fibra e óleo. Os farelos foram analisados e elaboradas 5 dietas: C - controle (com caseína), N - Nuvilab (ração de laboratório), FAD - farelo de arroz desengordurado, FB e FP - farelo de arroz parboilizado. As dietas continham 20% de proteína, 15% de lipídios (óleo de arroz), 5% de fibras (dieta C com celulose e nas demais farelo), 0,5% de mistura mineral e outros componentes de acordo com Reeves et al, 93. Estas dietas foram administradas a 30 ratas wistar, desmamadas aos 21 dias, divididas em 5 grupos e alimentadas por 5 semanas, onde foram controlados ganho de peso, ingesta, excreta e consumo de água. Neste foi dosada a Glicemia (Advantage, Lilli) e no seu plasma Colesterol Enzimático (Labtest). A análise estatística (SANEST) demonstrou que não houve diferença significativa entre as dietas, sendo seus valores aproximados à dieta N, que foram: Glicemia - 111,83 mg/dl e Colesterol - 39,00 mg/dl, indicando o efeito hipocolesterolêmico do óleo de arroz e dos farelos de arroz (CNPq - balcão).