

070

CARACTERIZAÇÃO DO ARROZ PARBOILIZADO PARA ELABORAÇÃO DE RAÇÃO ANIMAL. *Cristina Correia, Carolina Simon, Vanessa Kraszczut, Maria Clara Olivo da Rosa, Erna Vogt de Jong (orient.) (UFRGS).*

O arroz, hábito alimentar do brasileiro, é um cereal que pode ser consumido em diferentes formas. No Brasil, aproximadamente um quarto do arroz produzido é parboilizado e esta tecnologia foi introduzida na década de 1950 sendo atualmente, a mais avançada do mundo. A palavra parboilizado teve origem na adaptação do termo inglês parboiled, proveniente da aglutinação de partial + boiled, ou seja, “parcialmente fervido”. O processo de parboilização é baseado no tratamento hidrotérmico onde o arroz em casca é submetido à ação da água e do calor, sem adição de agentes químicos, e compreende três etapas: encharcamento, gelatinização e secagem. Este processo faz com que algumas vitaminas e minerais da casca passem, para o interior do grão, melhorando seu valor nutricional. Um dos problemas encontrados na indústria de parboilização é a presença, às vezes em percentuais altos, de grãos anormais, manchados e/ou picados que reduzem a qualidade e o rendimento, sendo eliminados durante o processo industrial. Uma indústria de arroz forneceu amostra de arroz parboilizado, sem casca, fino e longo, abaixo do padrão de comercialização, para que se fizesse análise da composição físico-química, visando seu aproveitamento na elaboração de ração animal. No primeiro momento, a composição centesimal da amostra foi determinada apresentando os seguintes resultados: 6, 65% de proteína bruta, 1, 35% de lipídios, 10, 44% de umidade, 0, 90% de cinzas, 38, 12% de amido, 41, 67% de glicídios e 0, 87% de fibra bruta. Estes percentuais serão utilizados, para elaboração de ração animal, aproveitando o arroz parboilizado abaixo do padrão de comercialização que seria descartado. (ICTA/UFRGS).