

Sessão 1

ANALISE QUÍMICA DE ALIMENTOS

002

INFLUÊNCIA DO TIPO DE REFINO DE ÓLEO DE ARROZ E PRESENÇA DE SLANDESTA NOS PARÂMETROS NUTRICIONAIS E NO PERFIL LIPÍDICO. *Cristina Correia, Márcia Flach Gewehr, Simone Pieniz, Carlos Henrique Pagno, Erna Vogt de Jong (orient.) (UFRGS).*

O arroz é um cereal cultivado em regiões de climas tropicais e temperados. Composto por aproximadamente 20% de casca, 70% de endosperma e 10% de farelo e germe, onde está concentrada a maior parte dos lipídios. No óleo bruto de farelo de arroz os lipídios são compostos de 3-5% de materiais insaponificáveis, onde estão fitoquímicos como Gama-Orizanol, tocoferóis, tocotrienóis, fatores importante na estabilidade oxidativa. Ao Gama-Orizanol, ausente em outros óleos vegetais, têm sido atribuídos efeitos antioxidante e hipocolesterolêmico. A quantidade deste antioxidante no óleo de farelo de arroz depende do método de refino usado. Na etapa de neutralização, do processo de refino químico (RQ) utilizam-se álcalis, que podem ocasionar maior perda do Gama-Orizanol quando comparado com o refino físico (RF). Para verificar a interferência dos tipos de refino em relação aos valores nutricionais e bioquímicos e avaliar a interação destes com o Slandesta (S), proteína extraída da batata, com suposto efeito de inibir o apetite, foi feito um experimento biológico com duração de 28 dias. Foram utilizados 36 ratos machos da linhagem Wistar, com 21 dias de idade, divididos em 6 grupos de seis animais cada, colocados em temperatura de $20\pm 4^{\circ}\text{C}$, com 12 horas de luz/escuridão, água e ração “ad libitum” e 50-60%UR. Foi determinado, digestibilidade verdadeira (Dv%), Net Protein Ration (NPR), Protein Efficiency Ratio (PER), coeficiente de eficiência alimentar (CEA), ganho de peso (GP), controle do consumo de alimento (CA), peso de órgãos, índices sanguíneos de glicose (GLIC), transaminase oxalacética (TGO) e perfil lipídico. Todos os índices medidos não indicaram diferença estatisticamente significativa, exceto o peso do fígado e a glicose sanguínea. A diferença na glicose pode ter ocorrido devido ao tempo de jejum prolongado dos últimos grupos submetidos à coleta. O tipo de refino do óleo ou a presença de Slandesta não influenciaram nos índices medidos.