

017

USO DO SANGUE BOVINO NO ENRIQUECIMENTO DO FARELO DE ARROZ UTILIZANDO A TÉCNICA DO LEITO DE JORRO. *Mery Luíza Garcia Vieira, Luiz Antonio de Almeida Pinto (orient.) (FURG).*

A cultura do arroz se destaca entre as outras cultivadas no país, a qual tem como maior produtor deste cereal o estado do Rio Grande do Sul. O processo de industrialização do grão gera um sub-produto, o Farelo de Arroz Desengordurado (FAD). Por outro lado, o sangue bovino, um rejeito rico em proteínas e ferro que contribui na suplementação do nível protéico e fortificação dos alimentos. Devido as características desses sub-produtos, o recobrimento do sangue no FAD mostra-se excelente para a formulação de uma ração animal destinada ao mercado pet food, com um alto teor protéico resultando em um produto com maior qualidade nutricional. O referido trabalho teve como objetivo promover o enriquecimento proteico do Farelo de Arroz Desengordurado (FAD), na forma de pellets, pelo recobrimento e adsorção de sangue bovino, em leite de jorro, obtendo um produto final com teor proteico de 25%, destinado à ração animal. Foram utilizados como matéria-prima o FAD e o sangue bovino. O processo de enriquecimento proteico foi desenvolvido em um leito de jorro cone-cilíndrico, com carga de 1400 e 1600 g de farelo. As vazões de alimentação de solução de sangue (1:1) foram de 1400 e 1600 mL/h e temperatura de entrada do ar de secagem 100°C, tendo como resposta a proteína bruta e o rendimento em massa. Os melhores resultados para o produto final (FAD enriquecido) foram alcançados com vazão de alimentação 1600 mL/h e carga de pellets de 1600 g obtendo-se rendimento de 82% e 23, 8% de proteína. (CNPq).