

Tabela 4. Médias de acamamento (ACA), brusone foliar (BF), brusone no pescoço da panícula (BP) e de produção de grãos, nas regiões 1 (MT e RO) e 2 (GO, TO, PA, MA e PI) da “BRS Aroma” e da “BRS Primavera”, anos de 1998/99 a 2001/02.

Cultivar	ACA		BF		BP		Prod	
	Região 1	Região 2						
BRS Aroma	1,9	2,2	1,4	2,1	2,8	1,7	3263	3179
BRS Primavera	3,6*	3,5*	2,3*	1,9	3,8*	3,2*	3824*	3169
Ensaíos (#)	16	33	8	10	12	28	21	46
Média (Ensaíos)	1,9	1,4	2,1	1,9	2,9	2,0	3708	3544
CV (%)	25,61	24,61	14,50	14,84	17,74	19,40	21,16	21,43

*O contraste em relação à média da ‘BRS Aroma’ é significativamente diferente de zero, pelo teste F, ao nível de 5% de probabilidade.

As informações disponíveis não permitem identificar as reais causas da interação genótipo por ambiente observada, mas, inicialmente, poder-se-ia supor que a incidência de brusone com intensidade diferente nas duas regiões, teria contribuído para isto. Numa análise conjunta, envolvendo região como fonte de variação adicional, observou-se uma forte interação cultivar *versus* região (p< 0,01), tanto para brusone nas folhas como nas panículas (pescoço). Na região 1, a incidência de brusone foliar foi significativamente menor na “BRS Aroma” mas, na região 2, a incidência desta doença foi praticamente igual nas duas cultivares. Em relação à brusone nas panículas, a que mais afeta a produção de grãos (Prabhu et al., 1999), a interação foi inversa, ou seja, a diferença entre as incidências nas duas cultivares foi menor na região 1, apesar de os contrastes nas duas regiões serem significativos, pelo teste estatístico empregado (Teste F). Estas informações de brusone nas panículas, sugerem que, em relação à “BRS Aroma”, a testemunha parece ter sido mais prejudicada pela doença na região 2 e que, na ausência da incidência de brusone, a “BRS Primavera” produziria mais, nesta região, que a “BRS Aroma”.

Para verificar esta hipótese, refez-se a análise de variância utilizando apenas nove ensaios da

Tabela 5. Produtividade média de grãos da “BRS Aroma” e da “BRS Primavera” nos ambientes mais favoráveis e menos favoráveis nas duas regiões de avaliação da “BRS Aroma”.

Cultivar	Região 1 ¹		Região 2 ¹	
	Ambientes	Ambientes*	Ambientes	Ambientes*
BRS Aroma	2634	3948	2484	4074
BRS Primavera	3118	4588	2487	3970
Ensaíos(#)	11	10	25	21
Média(Ensaíos)	3090	4631	2757	4410
CV (%)	25,85	16,11	24,53	17,46

¹Ambientes: grupo de ensaios menos produtivos; ambientes*: grupo de ensaios mais produtivos.

região 2 em que a incidência de brusone na testemunha foi insignificante. Verificou-se contudo que as médias ajustadas das duas cultivares foram praticamente as mesmas (3209 kg/ha, para a “BRS Aroma” e 3246 kg/ha, para a “BRS Primavera”), indicando que as duas cultivares são igualmente produtivas na região.

Pelas estimativas de médias dos ensaios (Tabela 4), que indicam ser a região 1 ligeiramente mais favorável ao rendimento do arroz, também poder-se-ia supor que uma das possíveis causas da mencionada interação seria uma eventual maior capacidade de a “BRS Primavera” responder à melhoria do ambiente. Para cada região, fez-se, então, a separação dos ensaios em duas categorias, cujas médias de rendimento de grãos eram maiores (ambientes mais favoráveis) ou menores (ambientes menos favoráveis) do que a média da região. As médias estimadas pela análise conjunta dos ensaios de cada categoria estão relacionadas na Tabela 5, onde se observa que, na região 1, a “BRS Primavera” é mais produtiva que a “BRS Aroma” nos dois ambientes, sem nenhuma evidência de interação significativa cultivar por ambiente em nível de cada região. Na região 2, independente da classe de ambiente, as duas cultivares são similares quanto ao rendimento de grãos.

Conclusões

- 1) A “BRS Aroma” é uma cultivar especial pelo seu aroma natural inerente.
- 2) A “BRS Aroma” é menos produtiva que a “BRS Primavera” na região de Mato Grosso e Rondônia.
- 3) Na região correspondente aos estados de Goiás, Tocantins, Pará, Maranhão e Piauí, a “BRS Aroma” e a “BRS Primavera” são igualmente produtivas.
- 4) A “BRS Aroma” apresenta altura de planta similar à da “BRS Primavera”, mas é mais resistente ao acamamento do que esta.
- 5) A “BRS Aroma” é mais resistente à brusone, porém, ligeiramente menos resistente à mancha-parda e à mancha-dos-grãos que a “BRS Primavera”.
- 6) O rendimento de engenho, o comprimento e a largura dos grãos da “BRS Aroma” são similares à “BRS Primavera”.
- 7) A “BRS Aroma” deve ser cultivada preferencialmente nos estados de Goiás, Tocantins, Pará, Maranhão e Piauí, onde ela produz tão bem quanto à “BRS Primavera”.
- 8) A intensidade de centro branco dos grãos beneficiados, o teor de amilose e a temperatura de gelatinização dos grãos da “BRS Aroma” são ligeiramente mais altos que os da “BRS Primavera”.

Referências Bibliográficas

FERREIRA, C. M.; NEVES, P. de C. F.; CHAVES, R. de Q.; BASSINELLO, P. Z. **Arroz aromático**: uma nova opção de arroz para o mercado. Santo Antônio de Goiás: Embrapa Arroz e Feijão, 2003. 4 p. (Embrapa Arroz e Feijão. Comunicado Técnico, 60).

JENNINGS, P. R.; COFFMAN, W. R.; KAUFFMAN, H. E. **Rice improvement**. Los Baños: IRRI, 1979. 186 p.

NARULA, A.; CHAUDHARY, R. C. Current status and future of the famous aromatic rice variety Khao Dawk Mali in Thailand. In: CHAUDHARY, R. C.; TRAN, D. V.; DUFFY, R. (Ed.). **Speciality rices of the world: breeding, production and marketing**. Rome: FAO; Enfield: Science Publishers, 2001. p. 163-174.

PRABHU, A. S.; FILIPPI, M. C.; RIBEIRO, A. S. Doenças e seu controle. In: VIEIRA, N. R. de A.; SANTOS, A. B. dos; SANT’ANA, E. P. (Ed.). **A cultura do arroz no Brasil**. Santo Antônio de Goiás: Embrapa Arroz e Feijão, 1999. p. 262-307.

VIEIRA, N. R. de A.; CARVALHO, J. L. V. de. Qualidade tecnológica. In: VIEIRA, N. R. de A.; SANTOS, A. B. dos; SANT’ANA, E. P. (Ed.). **A cultura do arroz no Brasil**. Santo Antônio de Goiás: Embrapa Arroz e Feijão, 1999. p. 582-604.

Comunicado Técnico 71

ISSN 1678-961X
Santo Antônio de
Goiás, GO
Dezembro, 2003

BRS Aroma: Cultivar de Arroz de Terras Altas de Grãos Aromáticos

Emílio da Maia de Castro¹, Orlando Peixoto de Moraes¹, José de Almeida Pereira², Altevir de Matos Lopes³, Marley Utumi⁴, Carlos Magri Ferreira⁵, Flávio Breseghello⁶, Anne Sitarama Prabhu⁷, Nara Regina Gervine de Souza⁸, Jaime Roberto Fonseca⁹, Job C. Vanderlei¹⁰, Pérciles de Carvalho Ferreira Neves¹, Roselene de Queiroz Chaves¹¹, Priscila Zaczuk Bassinello¹², Antônio Alves Soares¹³, Luiz Osvaldo Colasante¹⁴

Introdução

O arroz cultivado no Brasil apresenta um produto que, ao ser cozido, é pouco perceptível ao olfato, a não ser pelos condimentos a ele agregados em seu preparo. Entretanto, em outros países como Índia e Tailândia, muitas variedades apresentam perfumes típicos. Este aroma natural trata-se de uma característica hereditária e as variedades que o possuem são conhecidas como aromáticas. Essas variedades sintetizam componentes químicos voláteis aromáticos em concentrações maiores que nas variedades comuns e que passam a ser

perceptíveis não somente nos grãos cozidos, mas também nas próprias plantas no campo.

Vários compostos parecem estar relacionados ao perfume do arroz, mas especialmente um, o 2-acetil-1-piról, tem-se mostrado como o mais importante, dando ao arroz uma característica adicional muito apreciada (Jennings et al., 1979). Em uma amostragem aleatória de consumidores de Goiânia e verificação, por meio de uma análise sensorial, de como o produto era percebido, a maioria dos entrevistados (73%) observou que o arroz aromático tinha um perfume diferente do arroz comum. Alguns associaram

¹ Engenheiro Agrônomo, Doutor em Genética e Melhoramento de plantas, Embrapa Arroz e Feijão, Caixa Postal 179, CEP 75375-000 Santo Antônio de Goiás, GO. emilio@cnpaf.embrapa.br, peixoto@cnpaf.embrapa.br

² Engenheiro Agrônomo, Mestre em Fitotecnia, Embrapa Meio Norte, Caixa Postal 01, CEP 64006-220 Teresina, PI.

³ Engenheiro Agrônomo, Doutor em Genética e Melhoramento de plantas, Embrapa Amazônia Oriental, Caixa Postal 48, CEP 66095-100 Belém, PA. altevir@cpatu.embrapa.br

⁴ Engenheiro Agrônomo, Doutor em Fitotecnia, Embrapa Rondônia, Caixa Postal 406, CEP 78900-970 Porto Velho, RO. marleyutumi@netview.com.br

⁵ Engenheiro Agrônomo, Mestre em Economia Aplicada, Embrapa Arroz e Feijão. magri@cnpaf.embrapa.br

⁶ Engenheiro Agrônomo, Mestre em Genética e Melhoramento de plantas, Embrapa Arroz e Feijão. flavio@cnpaf.embrapa.br

⁷ Biólogo, Ph.D. em Fitopatologia, Embrapa Arroz e Feijão. prabhu@cnpaf.embrapa.br

⁸ Engenheira Agrônoma, Mestre em Genética e Melhoramento, Empaer-MT, Caixa Postal 225, CEP 78070-000 Cuiabá, MT.

⁹ Engenheiro Agrônomo, Doutor em Fitotecnia, Embrapa Arroz e Feijão. jfonseca@cnpaf.embrapa.br

¹⁰ Engenheiro Agrônomo, Mestre, Agenciarrural, Caixa Postal 331, CEP 74610-060 Goiânia, GO.

¹¹ Engenheira Agrônoma, Mestre em Solos, Embrapa Arroz e Feijão. roselene@cnpaf.embrapa.br

¹² Engenheira Agrônoma, Doutora em Ciência de Alimentos, Embrapa Arroz e Feijão. pzbassin@cnpaf.embrapa.br

¹³ Engenheiro Agrônomo, Doutor em Fitotecnia, Universidade Federal de Lavras (UFLA), Caixa Postal 37, CEP 37200-000 Lavras, MG.

¹⁴ Engenheiro Agrônomo, Mestre em Fitotecnia, Instituto Agronômico do Paraná (IAPAR), Caixa Postal 481, CEP 86047-902, Londrina, PR. colasant@iapar.br



Comunicado Técnico, 71

Exemplares desta edição podem ser adquiridos na:
Embrapa Arroz e Feijão
Rodovia Goiânia a Nova Veneza Km 12 Zona Rural
Caixa Postal 179
75375-000 Santo Antônio de Goiás, GO
Fone: (62) 533 2110
Fax: (62) 533 2100
E-mail: sac@cnpaf.embrapa.br

Embrapa
Ministério da Agricultura,
Pecuária e Abastecimento

BRSL
BRASIL
Sistema Nacional de Seleção e Melhoramento de Arroz

1ª edição
1ª impressão (2003): 1.000 exemplares

Comitê de publicações

Presidente: Carlos Agustín Rava
Secretário-Executivo: Luiz Roberto R. da Silva

Expediente

Supervisor editorial: Marina A. Souza de Oliveira
Revisão de texto: Marina A. Souza de Oliveira
Revisão bibliográfica: Ana Lúcia D. de Faria
Editoração eletrônica: Fabiano Severino

o cheiro a algum produto já conhecido, como ervas, pipoca etc., mas 44% deles não conseguiram estabelecer nenhuma relação de semelhança (Ferreira et al., 2003).

No Brasil, o interesse por este tipo de arroz é ainda muito pequeno, certamente a principal razão seja o total desconhecimento da maioria dos consumidores sobre sua existência. Em alguns supermercados dos grandes centros já se pode encontrar este produto nas prateleiras, entretanto, de origem importada e por preços geralmente elevados. A Europa e os Estados Unidos têm aumentado seu interesse pelo arroz aromático e este produto tem representado em torno de 10% do comércio internacional do arroz, com preço chegando a três vezes ao do arroz comum (Narula & Chaudhary, 2001).

Variedades com características aromáticas têm participado como genitoras em cruzamentos do programa de melhoramento de arroz da Embrapa, mas como fonte de outras características. Em um desses cruzamentos, realizado em 1991, participou a cultivar Basmati 370, que produz o arroz aromático atualmente preferido mundialmente e que foi introduzida como fonte de genes de resistência à brusone. Entre várias linhagens selecionadas neste cruzamento e introduzidas em rede nacional de avaliação, conduzida pela Embrapa com a colaboração de outras instituições parceiras, três possuíam a característica “aromática”, herdada da Basmati 370. Uma delas, identificada como CNA8934, pelas suas boas características agronômicas, está sendo lançada com a denominação de BRS Aroma, como uma opção a mais aos orizicultores brasileiros, que preferirem a produção de um arroz que poderá ser comercializado como um produto diferenciado, em atendimento a nichos especiais de mercado.

A Obtenção da Cultivar

A “BRS Aroma” originou-se de um cruzamento múltiplo que envolveu a combinação de dois híbridos simples. Em um deles foi envolvida uma fonte de resistência à brusone, a “Basmati 370”, conhecida também pelas suas características aromáticas e, no outro, a “Lebonnet”, cultivar de arroz irrigado americana, de reconhecida qualidade culinária. Os outros

dois genitores foram linhagens de alta produtividade e adaptadas às condições de terras altas do país: CNA6874 e CNA6682, que correspondem, respectivamente, aos registros, no Banco Ativo de Germoplasma (BAG) da Embrapa Arroz e Feijão, das linhagens CNAx1754R-31-B-1 e CT6196-33-11-2-5-B. A primeira delas, selecionada em Rondonópolis-MT, dentro de uma parceria Embrapa-EMPA (Empresa Mato-grossense de Pesquisa Agropecuária, antecessora da atual EMPAER-MT), tem como genitores a TOx1785-19-18, introduzida do IITA (Nigéria), e a IAC 164, cultivar que já foi amplamente cultivada no país, ambas de reconhecida resistência à seca. A segunda foi introduzida do Centro Internacional de Agricultura Tropical - CIAT (Colômbia) e foi selecionada de cruzamentos que envolviam apenas genitores adaptados a condições de sequeiro: IRAT 216 ou Rio Verde (identificada como Col 1x M312A), IRAT 124 e RHS 107-2-1-2TB-1JM. O prefixo RHS deste último genitor significa “resistência horizontal à seca”, designação de um programa de melhoramento implementado pelo instituto mexicano INIFAP, nas décadas de 70 e 80.

As gerações F1 a F6 do cruzamento CNA6874/Basmati 370//CNA6682/Lebonet foram submetidas a processos de seleção na Fazenda Capivara, Santo Antônio de Goiás (GO), sede da Embrapa Arroz e Feijão, durante os anos 1992 a 1996, combinando fases de seleção de planta individual (F1, F4 e F5) com avaliação de progênies e seleção massal dentro de progênies (F2 e F3). Entre as linhagens selecionadas desse cruzamento em F6, três apresentavam adicionalmente característica aromática e foram incluídas, em 1998/99, em um ensaio de observação (EO), conduzido em rede nacional, em oito locais, pela Embrapa (Arroz e Feijão, Rondônia, Amazônia Oriental, e Meio Norte), UFPA/EPAMIG e IAPAR. As três linhagens apresentaram bom comportamento e foram selecionadas para participarem, no ano seguinte, do ensaio comparativo preliminar de rendimento (ECP), também conduzido em rede nacional pelas mesmas instituições, além do IAC e Agência Goiana de Desenvolvimento Rural e Fundiário - Agenciarrural, em 15 locais. Após análise conjunta destes ECP’s, entre as 12 linhagens selecionadas, considerando os aspectos de

produtividade, resistência a doenças e acamamento, além de qualidade de grãos, para participarem dos ensaio de avaliação do valor de cultivo e uso (VCU) de 2000/01, encontravam-se as três linhagens aromáticas. Os resultados destes VCU’s em vários locais da região Centro-Oeste, Norte e Meio Norte, permitiram eliminar duas das três linhagens. A linhagem selecionada, a CNAx5347-4-M1-M-1-7, registrada no BAG como CNA8934, continuou participando da rede de VCU de 2001/02, cujos resultados permitiram decidir pelo seu lançamento para cultivo, sendo registrada e protegida junto ao Serviço Nacional de Proteção de Cultivares (SNPC) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) com a denominação de “BRS Aroma”.

Resultados e Discussão

Características da Planta: A “BRS Aroma” é uma cultivar semi-precoce que, dependendo da região de cultivo, encerra seu ciclo com 110 a 118 dias entre plantio e colheita, de grãos lisos e confortavelmente classificados como longo-finos. No ensaio de DHE (Distinguibibilidade, Homogeneidade e Estabilidade), conduzido em Santo Antônio de Goiás, em 2001/02, as seguintes características foram estabelecidas: ângulo da folha bandeira: ereto; cor da folha: verde normal; comprimento do colmo: 98,6 cm (longo); presença de aristas: ausente; comprimento da panícula: 26,5 cm (longa); cor do ápculo dos grãos na maturação: branca; cor das glumelas: palha; comprimento do grão descascado: 7,00 mm (longo); forma do grão descascado: alongada; peso de mil sementes: 21,5 g; ciclo, dias da sementeira à maturação completa: 115 dias; dias da sementeira até

Tabela 1. Valores médios para floração (FLO), altura de planta (ALT), acamamento (ACA), brusone na folha (BF), brusone foliar no viveiro nacional de brusone (BFvnb), brusone no pescoço (BP), mancha-parda nas folhas (MP), escaldadura (ESC) e mancha-dos-grãos (MG), obtidos nos ensaios realizados na região de recomendação da cultivar BRS Aroma.

<i>Cultivar</i>	<i>FLO</i>	<i>ALT</i>	<i>ACA</i>	<i>BF</i>	<i>BFvnb</i>	<i>BP</i>	<i>MP</i>	<i>ESC</i>	<i>MG</i>
BRS Aroma	77	107	2,2	1,8	2,7	2,2	2,8	2,6	2,4
BRS Primavera	72*	108	3,4*	2,4*	5,0*	3,3*	2,6*	2,4	2,2*
Ensaio s (n°)	95	105	78	39	46	65	77	85	70
Média (Ensaio s)	79,0	103,2	2,1	2,1	4,1	2,5	2,6	2,7	2,4
CV (%)	4,54	7,40	26,36	17,01	20,16	19,27	16,43	16,40	17,48

*O contraste em relação à média da “BRS Aroma” é significativamente diferente de zero, pelo teste F, ao nível de 5% de probabilidade.

50% das panículas emergidas: 86 dias; comportamento da cultivar em relação ao degrane natural: intermediário; classe de grão: longo-fino.

As informações obtidas em todas as redes de ensaios de que a “BRS Aroma” participou foram submetidas à análise conjunta (Tabelas 1, 2 e 3). Na Tabela 1 encontram-se também os resultados médios (BFvnb) da participação da nova cultivar e das três testemunhas nos viveiros nacionais de brusone, conduzidos durante o período de 1999/2000 a 2001/02, em pelo menos oito locais por ano, sendo os locais representados por Santo Antônio de Goiás (GO), Goianira (GO), Lambari (MG), Pindamonhangaba (SP) Pindorama (SP), Campo Verde (MT), Primavera do Leste (MT), Vilhena (RO) e Formoso do Araguaia (TO).

Características agronômicas: Pelo que se pode observar na Tabela 1, a “BRS Aroma” apresentou um ciclo cinco dias mais tardio que o da “BRS Primavera”, podendo ser considerada como semi-precoce. Sua altura de planta é similar ao da “BRS Primavera”, entretanto, acama menos do que esta, o que representa uma importante vantagem.

Quanto à reação às doenças (Tabela 1), destaca-se o seu desempenho frente à brusone, principal doença do arroz de terras altas, sendo significativamente mais resistente que a “BRS Primavera”. Em relação às outras doenças, consideradas de menor relevância que a brusone, a “BRS Aroma” apresentou reação à escaldadura similar à testemunha, mas se comportou ligeiramente mais suscetível à mancha-parda e à mancha-de-grãos que a “BRS Primavera”.

Qualidade de grãos: Com relação à qualidade do produto, algumas informações são apresentadas na Tabela 2. Quanto ao rendimento de grãos inteiros, característica mais importante para a indústria de beneficiamento, a “BRS Aroma” mostrou-se, na média de nove ensaios avaliados, similar à “BRS Primavera”. Quanto à dimensão de seus grãos, comprimento e largura, ela também é similar à “BRS Primavera”, mas quanto à intensidade de centro branco, que se refere às manchas opacas que surgem em função da disposição amorfa das moléculas de amido (Vieira & Carvalho, 1999), observou-se que o comportamento da “BRS Aroma” é ligeiramente inferior à testemunha (Tabela 2). O teor de amilose (TA) e temperatura de gelatinização (TG) da “BRS Aroma” são ligeiramente mais altos do que os da “BRS Primavera”, mas ainda se situam dentro dos níveis intermediários e indicativos de um desempenho desejado no cozimento, fato

Tabela 2. Valores médios para rendimento de grãos inteiros (INT), teor de amilose (TA), temperatura de gelatinização (TG) e notas de avaliação visual para comprimeto dos grãos (C), largura dos grãos (L) e centro branco por gessamento (CB), obtidos nos ensaios realizados na região de recomendação da cultivar BRS Aroma.

<i>Cultivar</i>	<i>INT</i>	<i>C</i>	<i>L</i>	<i>CB</i>	<i>TA</i>	<i>TG</i>
BRS Aroma	53,0	3,1	1,6	2,8	24,9	3,8
BRS Primavera	50,6	2,9	1,8	2,1*	24,3*	4,6*
Ensaio s (#)	9	11	11	11	11	11
Média (Ensaio s)	56,4	3,9	3,1	2,4	24,8	4,2
CV (%)	9,14	8,17	10,95	5,41	3,14	3,91

*O contraste em relação à média da “BRS Aroma” é significativamente diferente de zero, pelo teste F, ao nível de 5% de probabilidade.

Produtividade de grãos: A produtividade da “BRS Aroma” foi cerca de 5,2% inferior à da “BRS Primavera”, considerando estimativas de médias da análise conjunta de todos os ensaios conduzidos. A Tabela 3 sugere a identificação de duas regiões de adaptação da nova cultivar.

Tabela 3. Produtividade média (kg/ha) obtida pela “BRS Aroma” e das testemunhas em diferentes estados brasileiros.

<i>Cultivar</i>	<i>Produção de Grãos (kg/ha)</i>							<i>Média Geral</i>
	<i>MT</i>	<i>RO</i>	<i>GO</i>	<i>TO</i>	<i>PA</i>	<i>MA</i>	<i>PI</i>	
BRS Aroma	3405	3085	3100	3106	3300	2930	3617	3199
BRS Primavera	3945*	3702*	2850	2677	3351	3088	4090	3374*
Ensaio s (#)	12	9	14	4	13	9	6	67
Média(Ensaio s)	3858	3471	3418	3261	3799	3174	3909	3601
CV (%)	20,88	19,09	23,00	2474	15,60	20,50	20,03	20,80

*O contraste em relação à média da ‘BRS Aroma’ é significativamente diferente de zero, pelo teste F, ao nível de 5% de probabilidade.

confirmado nos testes de panela, que revelaram um produto que, ao ser cozido, apresenta-se enxuto, solto e macio, tão bom quanto o da “BRS Primavera”, um padrão de qualidade reconhecido e valorizado.

Em pesquisa realizada pela Embrapa Arroz e Feijão e Faculdade Anhangüera de Ciências Humanas, foram oferecidas duas amostras de arroz cozido para degustação, identificadas apenas por códigos, uma de arroz comum de uma marca comercial bem conhecida no mercado goiano e a outra da “BRS Aroma”. Ressalta-se que foi montada uma cozinha experimental próximo ao local, onde o arroz foi cozido durante todo tempo da enquete. Depois da degustação, observou-se que cerca de 80% dos entrevistados perceberam o aroma e gostaram de seu sabor, demonstrando interesse em comprar o produto, se houvesse no mercado.