

Qualidade nutricional e tecnológica de arrozes de tipo especial

Ana Betine Beutinger Bender¹, Gabriel de Veiga Cabral Malgaresi², Selma Nakamoto Koakuzu³, Priscila Zaczuk Bassinello⁴

O mercado brasileiro prioriza o consumo de arroz branco polido, parboilizado e integral. Novos hábitos e exigências do consumidor moderno abrem oportunidades para o crescimento de outras variedades, como os tipos especiais de arroz, dos quais se destacam os integrais coloridos quanto ao alto valor nutritivo. O objetivo deste estudo foi avaliar a composição nutricional e parâmetros de qualidade tecnológica específicos para cada um dos diferentes tipos especiais de arroz: arbóreo, aromático, cateto, preto e vermelho. Foram analisadas três amostras comerciais de cada tipo no Laboratório de Grãos e Subprodutos e na Cozinha Experimental da Embrapa Arroz e Feijão. Parte dos grãos foi moída em moinho de martelo e a farinha obtida, utilizada para determinação da composição centesimal (umidade, cinzas, proteínas, lipídeos, fibra alimentar total e carboidratos) de acordo com métodos analíticos propostos pela AOAC (1997) e pelo Instituto Adolfo Lutz (2005). Análises de aroma, cor, qualidade culinária, teor de amilose, temperatura de gelatinização, entre outras, estão em andamento. Os arrozes preto e vermelho apresentaram quantidades superiores de cinzas, proteínas, lipídeos e fibras quando comparados aos tipos arbóreo, aromático e cateto. Essa diferença deve-se ao fato de que os tipos preto e vermelho são consumidos na forma integral ou parcialmente integral, e assim conservam as propriedades nutricionais concentradas nas camadas externas do grão de arroz.

¹ Estudante de Graduação em Farmácia da UFSM, estagiária Embrapa Arroz e Feijão, Santo Antônio de Goiás, GO. betinebender@hotmail.com

² Estudante de Graduação em Engenharia Química da UFS, estagiário Embrapa Arroz e Feijão, Santo Antônio de Goiás, GO. gabrielmalgaresi@hotmail.com

³ Química, Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Analista Embrapa Arroz e Feijão, Santo Antônio de Goiás, GO. selma@cnpaf.embrapa.br

⁴ Engenheira Agrônoma, Dra. Em Ciência e Tecnologia de Alimentos, pesquisadora Embrapa Arroz e Feijão, Santo Antônio de Goiás, GO. priscilazb@cnpaf.embrapa.br