



Realização:



Apoio:



XVII CIC
X ENPOS

Conhecimento sem fronteiras
XVII Congresso de Iniciação Científica
X Encontro de Pós-Graduação
11, 12, 13 e 14 de novembro de 2008

EFEITOS DA DRASTICIDADE TÉRMICA DA PARBOILIZAÇÃO SOBRE O DESEMPENHO INDUSTRIAL E AS PROPRIEDADES SENSORIAIS DO ARROZ

Autor(es): PINO, Mateus; MONKS, Leandro; MONKS, Jander Luis; GOMES, Carolina Baptista; BOHN, Alberto; MOURA, Matheus Oliveira.

Apresentador: Mateus Pino

Orientador: Moacir Cardoso Elias

Revisor 1: Mauricio de Oliveira

Revisor 2: Cátia Regina Storck

Instituição: Universidade Federal de Pelotas

Resumo:

A produção nacional de arroz apresenta duas realidades bem distintas: os sistemas de terras baixas de clima temperado, com cultivo irrigado, por submersão temporária, como no Rio Grande do Sul, que produz cerca de 60% do arroz nacional, ou por encharcamento, como em Santa Catarina, que produz quase 9%, apresentam altas produtividades, contrastando com os sistemas de terras altas, de cultivo tipicamente de sequeiro, ou com irrigação sazonal por aspersão, que além das menores produtividades produzem grãos mais sensíveis à quebra no beneficiamento industrial. Mesmo onde há tecnologias mais sofisticadas nas lavouras de produção, a parte industrial carece de tecnologias que aproveitem as características das matérias-primas, ampliem a variedade de produtos ao consumidor, reduzam a ociosidade instalada e diversifiquem a matriz industrial, com gerações de mais empregos, renda e tributos, com reflexos na economia e na qualidade de vida da população. O arroz é o alimento básico de 2/3 da população mundial. No Brasil, o arroz constitui-se componente essencial da dieta básica da população como fonte de carboidratos. As formas de beneficiamento mais utilizadas pelas agroindústrias são a convencional de arroz branco polido e a parboilização, que é um processo hidrotérmico que altera as propriedades tecnológicas e sensoriais, com acréscimos no valor nutricional do arroz é uma das alternativas. Trata-se de um processo que cresce muito de importância no Brasil, pois passou de cerca de 5% para mais de 20% do consumo nacional em pouco mais de duas décadas. Objetivou-se, com o trabalho, avaliar efeitos da drasticidade térmica na parboilização sobre o desempenho industrial e as propriedades sensoriais do arroz. O processo industrial foi realizado em escala piloto no Laboratório de Pós-Colheita, Industrialização e Qualidade de Grãos do DCTA-FAEM-UFPEL, segundo procedimentos metodológicos desenvolvidos no próprio laboratório, utilizando grãos de arroz produzidos em sistema de cultivo irrigado no sul do País. Os resultados indicam que a intensificação da drasticidade térmica na parboilização tende a provocar mais efeitos sobre as propriedades sensoriais do que sobre o desempenho industrial do arroz.