



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 DE POLIMENTO NA PREVALÊNCIA DO ÁCIDO FÓLICO EM GRÃOS DE ARROZ

Autor(es): MONKS, Jander Luis Fernandes; MONKS, Leandro Fernandes; GOMES, Carolina Baptista, KLUMB, Alberto Kuhn; RODRIGUES, Maria Regina Alves; ELIAS, Moacir Cardoso

Apresentador: Jander Luis Fernandes Monks

Orientador: Moacir Cardoso Elias

Revisor 1: Maurício de Oliveira

Revisor 2: Ana Paula do Sacramento Wally

Instituição: UFPel

Resumo:

Embora haja um expressivo aumento no consumo de arroz parboilizado no Brasil, o consumidor ainda prefere um arroz branco polido, que fique brilhoso e soltinho quando cozido, mas que não endureça ao esfriar. Essas características sensoriais são influenciadas, dentre outros fatores, pelo grau de polimento, o qual não afeta somente a qualidade de consumo do arroz cozido, mas também, o rendimento de beneficiamento e, conseqüentemente, o lucro das indústrias e dos produtores de arroz. O polimento tem por objetivo melhorar a aparência, gosto e conservabilidade do arroz, porém apresenta fatores nutricionais negativos, pois são perdidas partes das vitaminas, dos minerais e da fibra dietética. Dentre os nutrientes que são perdidos no polimento há destaque para o ácido fólico, também conhecido por vitamina B9 ou ácido pteroilglutâmico, uma vitamina hidrossolúvel do complexo B, fundamental para a formação do DNA e do RNA. Objetivando avaliar efeitos do grau de polimento sobre a disponibilidade de ácido fólico, amostras de arroz, da classe grão longo fino, com alto teor de amilose, produzidas no Rio Grande do Sul, em sistema irrigado, foram submetidas a diferentes intensidades de polimentos, onde foram avaliados os teores de ácido fólico, utilizando-se um cromatógrafo líquido de alta eficiência (HPLC, modelo Shimadzu), coluna de fase reversa Shin-pak CLC-ODS (3,9 cm x 150 mm x 4 μm), fase móvel ácido acético/acetoneitrila (95:5), injeção de 30 μL e detecção em 290 nm.. As amostras pertencem à coleção do Laboratório de Pós Colheita, Industrialização e Qualidade de Grãos do DCTA-FAEM-UFPEL, onde foram realizadas todas as operações de pós-colheita, como secagem, limpeza e armazenamento das amostras, beneficiamento industrial em escala piloto, análises de qualidade e avaliações analíticas. Os resultados indicam que aumento da intensidade de polimento melhorou as características sensoriais do arroz, mas provocou reduções nos rendimentos industriais e no teor de ácido fólico remanescente nos grãos industrializados.

Palavras-chave: industrialização de arroz, polimento, vitamina B9, ácido pteroilglutâmico