

UTILIZAÇÃO DE MICRO-ONDAS NA PRODUÇÃO DE ARROZ INSTANTÂNEO AUMENTA A QUALIDADE DO PRODUTO FINAL

Cristian de souza Batista¹; Caroline Dittgen²; Igor da Silva Lindemann³; Moacir Cardoso Elias⁴; Nathan Levien Vanier⁵

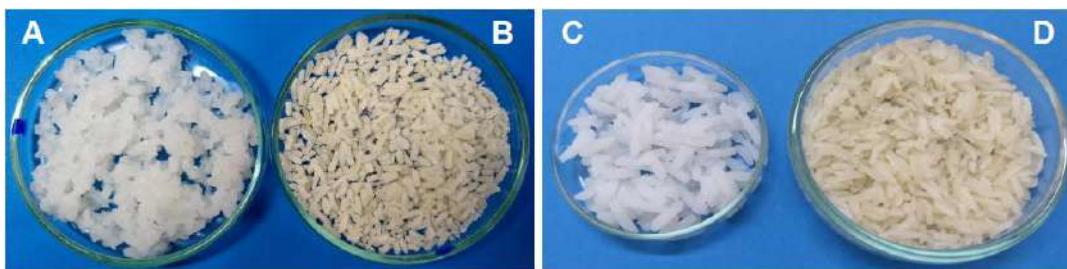
A PESQUISA

Um estudo que está sendo realizado no Labgrãos (UFPel), constatou melhoria na qualidade das características tecnológicas e sensoriais dos grãos de arroz instantâneo quando o micro-ondas foi utilizado no processo de produção destes grãos. Este resultado é um comparativo com outros grãos de cocção rápida, produzidos em um estudo anterior e já publicado pela equipe de pesquisa do Labgrãos com o título *“Impact of cooking temperature on the quality of quick cooking brown rice”*, onde foram avaliados efeitos de diferentes genótipos e temperaturas de cocção (72, 80 e 88 °C) na produção de arroz de cozimento rápido. No presente estudo, o micro-ondas foi utilizado durante o processo de secagem em uma potência de 600 W, durante um período de 10 minutos. Após esse processo, os grãos foram secos em estufa a 50 °C até atingirem 12% de umidade.

RESULTADOS DE DESTAQUE

As imagens dos grãos de cocção rápida, oriundos de secagem sem e com utilização prévia de micro-ondas, cozidos e crus, estão apresentados na Figura 1. É possível observar que os grãos de arroz de cocção rápida produzidos com a utilização de micro-ondas possuem uma aparência mais próxima de um arroz beneficiado polido do tipo agulinha (amplamente preferido pelos consumidores brasileiros), ou seja, uma coloração mais clara, maior integridade dos grãos, maior soltabilidade, além de aparentemente apresentar melhor textura. A utilização de micro-ondas, além de oferecer as características sensoriais desejadas pelo mercado consumidor, oferece maior praticidade e conveniência em seu preparo, pois o seu tempo de cocção fica em torno de 5 minutos, um pouco inferior ao do arroz de cocção rápida obtido da secagem convencional.

Figura 1. Arroz de cocção rápida polido da cultivar INOV CL. Letras A e B indicam grãos obtidos de secagem sem utilização de micro-ondas em pré-tratamento, após cocção (A) e antes da cocção (B). Letras C e D indicam grãos obtidos de secagem onde o micro-ondas foi utilizado. Grãos cozidos estão indicados pela letra C e crus pela letra D.



Agradecimentos: a CAPES pelo suporte financeiro à pesquisa.

¹Eng. Agr°., Me, Doutorando no DCTA da Universidade Federal de Pelotas. Labgrãos, FAEM, Campus Universitário - UFPEL, s/n, CEP 96010-900 - Caixa Postal 354 - Pelotas/RS, Fone: (53) 3275-7258 E-mail: cristianbat@gmail.com

²Eng. Agr°., Me, Doutoranda no DCTA da UFPEL. E-mail: caroldittgen@hotmail.com

³Eng. Agr°., Me, Doutorando no DCTA da UFPEL. E-mail: igor_lindemann@hotmail.com

⁴Eng. Agr°, Dr°, Professor e Coordenador do Laboratório de Pós-Colheita, Industrialização e Qualidade de Grãos, Departamento de Ciência e Tecnologia Agroindustrial, FAEM – UFPEL. E-mail: eliasmc@uol.com.br

⁵Eng. Agr°, Dr°, Professor e Coordenador do Laboratório de Pós-Colheita, Industrialização e Qualidade de Grãos, Departamento de Ciência e Tecnologia Agroindustrial, FAEM – UFPEL. E-mail: nathanvanier@hotmail.com

XI CONGRESSO BRASILEIRO ARROZ IRRIGADO

quax.com.br

Promoção



Realização



Co-Realização



Unidades participantes:
Embrapa Clima Temperado,
Embrapa Arroz e Feijão



Patrocinadores Diamante



Patrocinador Ouro



Patrocinadores Prata



Apoio

