



EFEITOS DA PARBOILIZAÇÃO E DA MISTURA DE ARROZ E SOJA SOBRE AS CONCENTRAÇÕES DE AMIDO RESISTENTE, PROTEÍNAS E MINERAIS EM FARINHAS MISTAS DE ARROZ, SOJA E TRIGO

Autor(es): PARAGINZKI, Ricardo Tadeu
Apresentador: Ricardo Tadeu Paraginski
Orientador: Moacir Cardoso Elias
Revisor 1: Maurício de Oliveira
Revisor 2: Galileu Rupollo
Instituição: Universidade Federal de Pelotas

Resumo:

O principal destino do trigo é a produção de farinhas para panificação, e a produção nacional de trigo (*Triticum aestivum*) não é suficiente para atender ao consumo interno do país, havendo necessidade de importação de outros países, principalmente do MERCOSUL. Uma alternativa para suprir esta demanda é à mistura de farinhas de outros grãos alimentícios, como arroz (*Oryza sativa*) e soja (*Glycine max*), que podem reduzir custos e melhorar o valor nutricional. Na parboilização do arroz há formação de amido resistente, pois no processo há modificações na estrutura do grânulo de amido, que sofre gelatinização e retrogradação, tornando este, em parte, inacessível, para as enzimas. O amido resistente é a fração que não é digerida no intestino delgado de pessoas saudáveis e sim fermentada no intestino grosso, influencia positivamente no funcionamento do aparelho digestivo, onde provoca alterações na composição da microflora, incluindo aumento de bifidobactérias, redução de níveis de patógenos, aumento da absorção de minerais como o cálcio e diminuição nos níveis de colesterol no sangue, auxiliando no controle do diabetes, sendo seus efeitos semelhantes aos componentes de fibras como celulose, hemicelulose, pectina. O objetivo no trabalho foi analisar o teor de amido resistente em misturas de farinhas com arroz branco e parboilizado polido, trigo e soja desengordurada. O trabalho foi realizado no Laboratório de Pós-Colheita, Industrialização e Qualidade de Grãos, do Departamento de Ciência e Tecnologia Agroindustrial, da Faculdade de Agronomia “Eliseu Maciel”, da Universidade Federal de Pelotas, onde foi realizado o beneficiamento dos grãos para obtenção das farinhas conforme métodos desenvolvidos pelo Laboratório de Grãos, para elaboração de misturas de farinhas de trigo e soja desengordurada com diferentes proporções de arroz branco e parboilizado polido. As farinhas, acondicionadas em sacos de polietileno, foram mantidas em câmara a temperatura de 17°C até a realização dos testes. Os resultados indicam que a incorporação de farinhas de arroz e soja provocam aumentos nos teores de proteínas e minerais nas farinhas e que quando o arroz for parboilizado há aumento no teor de amido resistente em relação às misturas com arroz branco.