

Qualidade física e culinária de grãos especiais do tipo aromático

Fernando Araujo Ribeiro¹, Priscila Zaczuk Bassinello², José Manoel Colombari Filho³, Renilda Aparecida Ferreira⁴, Rosângela Nunes Carvalho⁵

Recentemente, têm surgido pesquisas, cruzamentos e seleção de linhagens genéticas e variedades de arroz de tipo especial que fornecem maior lucratividade e valor agregado à cadeia produtiva e maior rentabilidade ao produtor. Esses grãos são denominados como especiais porque apresentam peculiaridades em um ou mais aspectos relacionados ao grão como tamanho, forma e aroma. Um composto volátil simples, 2-acetil-1-pirrolina (2AP), comprovadamente é o principal responsável pelo aroma do arroz. No arroz aromático, o 2AP pode ser detectado em todas as partes da planta, exceto nas raízes. O 2AP também está presente em variedades de arroz não perfumadas, mas em uma concentração muito mais baixa. As variedades de arroz perfumado são muitas vezes descritas como "popcorn-like". O Jasmine tailandês e Basmati indiano são os tipos mais amplamente reconhecidos e desejados pelos consumidores e atraem preço "premium" no mercado, além disso, a demanda global por arroz perfumado está aumentando. Dessa forma, este trabalho propõe identificar a presença e intensidade de aroma e caracterizar a qualidade física e culinária de grãos aromáticos visando o desenvolvimento desse tipo especial de arroz. Foram analisadas amostras do ensaio de campo conduzido em 2015/16, em Goianira, GO, na Fazenda Palmital, da Embrapa Arroz e Feijão, composto por 56 tratamentos, sendo 52 acessos de arroz aromático do Banco Ativo de Germoplasma (BAG Arroz) da Embrapa e quatro testemunhas que contemplam os padrões não aromáticos e aromáticos de referência no mercado brasileiro e internacional (IRGA 417, EMPASC 104, IAC 500 e Jasmine 85). Após colheita, as amostras foram limpas, classificadas e seguiram para o beneficiamento em moinho de prova e os grãos polidos foram avaliados quanto ao grau de polimento. Realizou-se o teste de alongação por paquímetro digital dos grãos crus e cozidos, a fim de proporcionar uma avaliação do potencial de expansão de volume. A análise de aroma foi baseada em metodologia subjetiva, que extrai o aroma pelo uso de solução alcalina em grãos crus, o qual é classificado por comparação ao aroma padrão, por indivíduos treinados. Utilizou-se escala de intensidade de aroma (intenso, medianamente intenso, pouco intenso ou ausente) para classificação dos acessos. A maior parte dos acessos foram classificados em longo e fino. Os resultados de alongação do grão obtidos revelaram que variaram de 1,52 a 2,44 mm, que corroboram com a literatura que indica que grãos aromáticos possuem qualidade única de alongamento igual ou superior a 1,9 mm, quesito esse que promove maior exportação. No que se refere ao aroma, 32% das amostras apresentaram-se com aroma intenso, 48% medianamente intenso, 20% pouco intenso e 0% ausente. Mesmo considerando que os tipos especiais possuem maior valor agregado e, por consequência, maior valor de mercado, sua produção é pouco significativa no Brasil, e a maior parte deles é importada apenas para atender à pouca demanda. Porém, atualmente, há uma maior busca do consumo de arroz de tipos especiais por nichos específicos de mercado, seja por associação a tradições culturais de alguns povos ou mesmo por serem oferecidos em restaurantes especializados ou étnicos. A diversidade fenotípica de cultivares de arroz aromático asiático não foi estudada amplamente e são inexistentes parâmetros de qualidade para os grãos aromáticos. Conclui-se quanto aos materiais que apresentaram alongação, que a maioria mostrou-se intenso a medianamente intenso quanto ao aroma e que, a qualidade dos grãos avaliados contribuirá com a abertura de novos nichos de mercado no Brasil e, a partir desses levantamentos, permitirá uma referência para as próximas seleções. É essencial para o desenvolvimento da produção de arroz aromático que os programas de melhoramento aperfeiçoem as cultivares para atender à demanda dos consumidores, entendendo e levantando o impacto sobre a qualidade aromática dos grãos, bem como a relação entre a qualidade aromática e componentes de rendimento.

¹ Mestrando em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Escola de Agronomia da Universidade Federal de Goiás, Goiânia, GO, fernandoribeiro_nutri@hotmail.com

² Engenheira-agrônoma, doutora em Ciência de Alimentos, pesquisadora da Embrapa Arroz e Feijão, Santo Antônio de Goiás, GO, priscila.bassinello@embrapa.br

³ Engenheiro-agrônomo, doutor em Genética e Melhoramento de Plantas, pesquisador da Embrapa Arroz e Feijão, Santo Antônio de Goiás, GO, jose.colombari@embrapa.br

⁴ Assistente do laboratório de grãos e subprodutos da Embrapa Arroz e Feijão, Santo Antônio de Goiás, GO, renilda.ferreira@embrapa.br

⁵ Engenheira de Alimentos, mestre em Ciência Animal, analista da Embrapa Arroz e Feijão, Santo Antônio de Goiás, GO, rosangela.carvalho@embrapa.br