

## Busca de um Sítio de Fenotipagem de Gessados em Arroz de Terras Altas e a Relação do Defeito com a Qualidade de Grãos<sup>(1)</sup>

*Gabriel Ribeiro da Silva<sup>2</sup>, Priscila Zaczuk Bassinello<sup>3</sup>, Rosângela Nunes Carvalho<sup>4</sup>, Marley Marico Utumi<sup>5</sup>, Adriano Pereira de Castro<sup>6</sup> e Tereza Cristina de Oliveira Borba<sup>7</sup>*

<sup>1</sup> Pesquisa financiada pela Embrapa Arroz e Feijão (Projeto Gessar).

<sup>2</sup> Graduando em Engenharia de Alimentos, estagiário da Embrapa Arroz e Feijão, Santo Antônio de Goiás, GO

<sup>3</sup> Engenheira-agrônoma, doutora em Ciência de Alimentos, pesquisadora da Embrapa Arroz e Feijão, Santo Antônio de Goiás, GO

<sup>4</sup> Engenheira de Alimentos, analista da Embrapa da Arroz e Feijão, Santo Antônio de Goiás, GO

<sup>5</sup> Engenheira-agrônoma, doutora em Fitotecnia, pesquisadora da Embrapa Rondônia, Vilhena, RO

<sup>6</sup> Engenheiro-agrônomo, doutor em Genética e Melhoramento de Plantas, pesquisador da Embrapa Arroz e Feijão, Santo Antônio de Goiás, GO

<sup>7</sup> Engenheira de Alimentos, doutora em Genética e Melhoramento de Plantas, pesquisadora da Embrapa Arroz e Feijão, Santo Antônio de Goiás, GO

**Resumo** - O gessamento (GES) em arroz é um defeito decorrente da má formação de amido devido a altas temperatura e umidade no cultivo, podendo afetar a qualidade final dos grãos. Para a seleção de genótipos tolerantes, há interesse na busca de um sítio de fenotipagem que reúna as condições adversas para maior expressão do GES. Objetivou-se verificar a influência de dois locais de cultivo de arroz, em Porangatu, GO (POR) e Vilhena, RO (VIL), na incidência de gesso e verificar a relação com parâmetros de qualidade industrial e físico-química de grãos de 15 genótipos de arroz de terras altas, dentre eles alguns materiais tolerantes e suscetíveis ao GES. Em POR, com algumas exceções (Rio Paraguai, AN Cambará, BRS A503 e AB172741), houve menor rendimento de inteiros, maior porcentagem de GES e área gessada total-AGT, exceto AB172729, com AGT comparável às testemunhas tolerantes AN Cambará (15%) e BRS A503 (11%). 47% dos genótipos apresentaram menor incidência significativa de AGT em VIL, com média de 15,16% contra 31,78% em POR. Houve correlação positiva significativa (0,87) entre AGT e quebrados, e baixa correlação com pegajosidade (0,39) e dureza (0,04). Não se observou influência do local nos principais parâmetros de qualidade, assim como o teor de amilose influenciou o padrão culinário em maior grau do que o GES ou AGT, independentemente do local. Portanto, POR reúne condições favoráveis ao GES, tornando-se potencial sítio de fenotipagem para seleção de materiais resistentes a esse defeito que, por sua vez, afeta a qualidade industrial em detrimento da culinária.