



**XX Congresso Brasileiro
de Ciência e Tecnologia
de Alimentos**

**08 a 11 de outubro de 2006
EXPO TRADE – Curitiba – PR**

Área: **Qualidade de Alimentos**

Código do Trabalho: **1780** Data Apresentação: **11/10/2006**

Página: **1376**

ISBN: **978 – 85 – 60299 – 00 – 3**

ESTUDO DA RELAÇÃO ENTRE O TEOR DE AMILOSE E AS DIFERENÇAS SENSORIAIS DE ALGUMAS LINHAGENS E CULTIVARES DE ARROZ PRODUZIDAS EM GOIÁS

GISELLE PEREIRA LIMA* (UNIVERSIDADE CATÓLICA DE GOIÁS); **LAURO
BERNARDINO COELHO JUNIOR** (UNIVERSIDADE CATÓLICA DE GOIÁS);
PRISCILA ZACZUK BASSINELLO (EMBRAPA ARROZ E FEIJÃO); **JOSÉ BENEDITO
TROVO** (EMBRAPA ARROZ E FEIJÃO); **CLÁUDIO BRONDANI** (EMBRAPA ARROZ E
FEIJÃO)

*E-mail: giselpeng@gmail.com

O arroz é uma cultura largamente difundida no Brasil, ocupando uma posição de destaque na dieta alimentar do povo brasileiro e atendendo às necessidades de 20% de calorias, sendo uma ótima fonte de energia, e 13% de proteínas. A produção brasileira de arroz vem apresentando um constante crescimento na sua produtividade, por isso, a Embrapa Arroz e Feijão busca lançar cultivares com qualidades sensoriais que atendam às exigências do consumidor. Dentro dos aspectos de qualidade estudou-se a relação do teor de amilose com os resultados obtidos na análise sensorial do grão. Neste âmbito a empresa iniciou um trabalho de seleção e treinamento de um painel sensorial para caracterizar principalmente a textura e a pegajosidade de amostras de arroz. O objetivo deste trabalho foi a otimização das escalas de textura e pegajosidade que resultou em padrões mais adequados, o retreinamento dos provadores para reproduzir resultados confiáveis na avaliação sensorial e a determinação do teor de amilose de quatro amostras de arroz cultivadas em Palmeira de Goiás e Ipamerí. Na avaliação dos resultados, dois dos provadores apresentaram entre si diferença significativa ao nível de 5% em relação às médias para o atributo textura. Outro provador apresentou diferença significativa em relação às médias dos demais provadores para o atributo pegajosidade, o que torna necessário realizar novos testes com estes provadores para a confirmação dos resultados. Os testes de escala estruturada mostraram diferenças sensoriais de textura e pegajosidade para algumas amostras cultivadas nos dois locais podendo estar relacionadas com as condições de temperatura ambiente devido à diferença na altitude. Em relação às análises do teor de amilose para as diferentes amostras avaliadas, não houve correlação direta com os resultados da análise sensorial, havendo assim, necessidade de avaliar a metodologia que está sendo empregada e de atualizar os métodos químicos para maior precisão e garantia dos resultados. Conclui-se que este trabalho contribuirá para caracterizar sensorialmente a coleção nuclear de arroz da Embrapa Arroz e Feijão e compor um banco de dados sobre cada acesso dessa coleção.

Palavras-Chave: arroz, análise sensorial, amilose

Agradecimentos:

PROMOÇÃO



REALIZAÇÃO

