



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

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

Área: **Nutrição, Saúde e Alimentação**

Código do Trabalho: **439** Data Apresentação: **09/10/2006**

Página: **0641**

ISBN: **978 – 85 – 60299 – 00 - 3**

BUSCA DE FONTES PARA ALTOS NÍVEIS DE FERRO E ZINCO EM ARROZ

PRISCILLA DE SOUZA BORGES* (CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA (CEFET-GO)); **DAVI ABDALA JUNIOR** (CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA (CEFET-GO)); **JOSÉ LUIZ VIANA DE CARVALHO** (EMBRAPA AGROINDUSTRIA DE ALIMENTOS); **MARÍLIA REGINI NUTTI** (EMBRAPA AGROINDUSTRIA DE ALIMENTOS); **ORLANDO PEIXOTO DE MORAIS** (EMBRAPA ARROZ E FEIJÃO); **PÉRICLES DE CARVALHO FERREIRA NEVES** (EMBRAPA ARROZ E FEIJÃO); **PRISCILA ZACZUK BASSINELO** (EMBRAPA ARROZ E FEIJÃO)

*E-mail: priscillaborgges@yahoo.com.br

O arroz, cereal mais importante em muitos países em desenvolvimento, é também alimento básico para mais da metade da população mundial, logo o aumento de seu valor nutritivo pode trazer benefícios significativos à saúde humana. Assim, este trabalho objetivou selecionar genótipos de arroz (polido e integral) que possuem altos níveis de micronutrientes como Fe e Zn. A amostragem foi de 194 acessos de arroz, divididos nos subgrupos beneficiados integral e polido, proveniente do Banco Ativo de Germoplasma da Embrapa Arroz e Feijão e CIAT, quanto aos níveis de minerais visando a seleção de linhagens superiores. As amostras passaram por beneficiamento bastante rigoroso, utilizando-se polidor e moinho de bolas de Zircônia, para evitar possíveis contaminações nos minerais, especialmente Fe. A análise de micronutrientes foi feita por meio da digestão ácida da matéria orgânica (400mg de arroz moído) com a mistura nitro-perclórica (2:1) sob escala crescente de temperatura até 170°C; totalizando 7 horas de digestão, conforme método da AOAC (1995) modificado. Os teores de Fe e Zn foram quantificados em espectrofotômetro de Absorção Atômica (Varian). Obtiveram-se valores elevados de Fe e Zn para o arroz integral, cerca de 0,76 à 1,60mg/100g de Fe e 0,84 à 2,14mg/100g de Zn, pois o mesmo conserva o germe e a parte externa do grão, sendo por esta razão mais rico em nutrientes como proteínas e sais minerais. Já para o arroz polido, encontrou-se um valor bem menor na quantidade de Fe, cerca de 0,28mg/100 à 0,44mg/100g, devido ocorrer perdas do mesmo durante o beneficiamento, as quais oscilam intensamente dependendo da variedade. No entanto, para o Zn os valores não foram tão baixos, cerca de 0,32mg/100g à 0,8mg/100g, sugerindo que o zinco encontra-se concentrado nas camadas mais internas do endosperma do arroz. Vale ressaltar que os valores obtidos são preliminares, porém já se podem identificar algumas linhagens de arroz que possuem níveis mais altos de Fe e Zn, permitindo seu uso como fontes promissoras desses micronutrientes em programas de melhoramento genético, numa estratégia sustentável para reduzir os problemas de deficiência desses minerais em populações carentes.

Palavras-Chave: micronutrientes, arroz, ferro, zinco

Agradecimentos:

PROMOÇÃO



REALIZAÇÃO

