TESTE DE COCÇÃO EM ARROZ DE TERRAS ALTAS

Fonseca, J.R.¹; Castro, E. da M. de¹; Cutrim, V. dos A.¹

Entende-se por maturação pós-colheita do arroz, às alterações físico-químicas que ocorrem nos grãos ao longo do tempo, quando o produto colhido, seco, beneficiado (descascado e polido) ou não, é ensacado e armazenado.

É de conhecimento geral que, com o envelhecimento, o arroz melhora sua qualidade culinária, ficando seus grãos mais secos e soltos após o cozimento. Por esse motivo tem sido comum os industriais armazenarem o produto de cultivares com maior tendência de empapamento de seus grãos, quando recém-colhidos, aguardando as mudanças que ocorrem mais acentuadamente nos primeiros seis meses. Quando o produto apresenta comportamento culinário aceitável no mercado, é então comercializado.

O período de repouso de pós-colheita necessário, difere entre as cultivares. As cultivares Primavera e Javaé podem ser consumidas imediatamente após a colheita, enquanto a Maravilha e a Metica 1 requerem até seis meses para adquirirem um melhor comportamento de cocção. Em função disso, o conhecimento do comportamento das cultivares a serem lançadas é muito importante ao agronegócio do arroz, pois orienta o mercado e a indústria sobre a qualidade do produto e a oportunidade de seu comércio e consumo.

O objetivo do presente trabalho foi estudar o comportamento culinário e sua variação com o armazenamento, de duas linhagens (CNA 8711 e CNA 8983) e de três cultivares (Talento, Bonança e Aimoré) de arroz de terras altas, utilizando-se como testemunha a cultivar Primavera. O experimento foi realizado com o produto da safra agrícola 2000/2001, utilizando-se oito quilos de sementes de cada material, colhidos dos campos de multiplicação de sementes genéticas, da Embrapa Arroz e feijão. Essas amostras foram secadas ao sol, embaladas em sacos de pano e armazenadas, em prateleiras em ambiente sem intervenção, em galpão de armazenamento. Os testes culinários, no Laboratório de qualidade de grãos da unidade, foram realizados aos 30, 60, 105, 150 e 195 dias após a colheita.

Por ocasião da realização do teste de panela (cocção), 600 gramas de sementes de cada material foram beneficiados, isto é, descascados e polidos, em um moinho de prova da marca Susuki, com a finalidade de se obter 380 gramas de grãos inteiros necessários ao teste. O grau de polimento dos materiais foi ajustado ao obtido com a testemunha (Primavera), com monitoramento através de equipamento específico "Milling meter". Tanto no procedimento para cozimento, quanto na classificação para coesividade (Muito separados, Separados, Ligeiramente Pegajosos, Pegajosos e Muito Pegajosos) dos grãos, foram utilizados os critérios do Centro Internacional de Agricultura Tropical (CIAT) e realizados pela mesma laboratorista.

Os resultados das leituras são mostrados na Tabela 1. Observa-se que ocorreu variação entre os materiais analisados. Para as linhagens, as alterações pós-colheita foram mais lentas na CNA 8983, que necessitou de 105 dias para atingir um comportamento de cocção mais adequado, isto é, grãos separados após o cozimento. A CNA 8711, a partir do primeiro teste, aos 30 dias, já se mostrou adequada. No caso

¹Embrapa Arroz e Feijão, Caixa Postal 179, CEP 75375-000 Santo Antônio de Goiás, GO.
Email: jfonseca@cnpaf.embrapa.br.

das cultivares, a Talento também mostrou grãos separados já no primeiro teste, no primeiro mês de armazenagem, o que não se verificou com a Bonança, que manteve-se com grãos ligeiramente pegajosos durante o período de estudo, até 195 dias de armazenamento. A Aimoré, apresentou grãos pegajosos até 60 dias e, a partir daí, ligeiramente pegajosos até o final do estudo (195 dias após a colheita).

Tabela 1. Testes de cocção com diferentes dias após a colheita em linhagens e cultivares de arroz de Terras Altas

Linhagens	Dias após colheita				
	30	60	105	150	195
Primavera	MS	MS	MS	MS	MS
CNA 8711	S	S	S	MS	MS
CNA 8983	LP	LP	S	MS	MS
Talento	S	S	S	S	S
Bonança	LP	LP	LP	LP	LP
Aimoré	P	P	LP	LP	LP

MS = Muito Separados; S = Separados; P = Pegajosos; LP = Ligeiramente Pegajosos.