



CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE TRÊS CULTIVARES DO ARROZ VERMELHO (*ORIZA SATIVA L.*) COMERCIALIZADOS NA PARAIBA

Elaine Juliane da Costa Silva¹, Georgiana Maria Vasconcelos Martins²

RESUMO

O presente trabalho objetivou a caracterização físico-química da farinha do arroz vermelho das amostras A, B e C comercializadas na Paraíba. Para obtenção da farinha, as amostras do arroz vermelho foram processadas em moinho de facas, sendo em seguida, feitas as seguintes determinações: teor de água; lipídeos; proteína; cinzas; pH, acidez total titulável, cor, atividade de água e o valor do espalhamento alcalino. Os resultados indicaram que a farinha do arroz vermelho das amostras A, B e C, que: pH, acidez total titulável, lipídeos, proteínas, atividade de água, valor do espalhamento alcalino, cor e teor de água estão compatíveis com os valores encontrados em outras farinhas. Quanto ao uso da farinha para o consumo humano, é necessário a realização de outras análises, para complementar a caracterização, tais como: amido; fibra bruta, amilose, valor calórico; vitamina C; macrominerais (K, P, Ca, Mg, S e N); microminerais (B, Cu, Mn, Zn e Fe); coliformes a 45 °C; fungos filamentosos e leveduras; *Bacillus cereus*; *Salmonella sp.*; *Staphylococcus aureus*; e contagem de aeróbios mesófilos. Como também, a realização da caracterização física do arroz vermelho: esfericidade, circularidade, massa aparente, massa específica aparente e porosidade.

Palavras-chave: *Oryza Sativa L.*; farinha; caracterização físico-química

PHYSICAL AND CHEMICAL CHARACTERISTICS OF THREE RED RICE CULTIVARS (*Oryza sativa L.*) SOLD IN PARAIBA

ABSTRACT

This study aimed to physicochemical characterization of red rice flour samples A, B and C marketed in Paraíba. To obtain the flour, red rice samples were processed in a knife mill, and then made the following parameters: water level; lipids; protein; ashes; pH, titratable acidity, color, water activity and the value of the alkaline scattering. The results show that red rice flour samples A, B and C, which pH, titratable acidity, lipids, proteins, water activity, the alkali spreading value, color and water content are consistent with values found in other flours. Regarding the use of flour for human consumption, further analyzes it is necessary to complement the characterization, such as starch; crude fiber, amylose, caloric value; vitamin C; macrominerals (K, P, Ca, Mg, S and N); trace elements (B, Cu, Mn, Zn and Fe); coliforms at 45 °C; filamentous fungi and yeasts; *Bacillus cereus*; *Salmonella sp.*; *Staphylococcus aureus*; and mesophilic aerobic counts. As well as the realization of physical characterization of red rice: sphericity, roundness, apparent mass, bulk density and porosity

Keywords: *Oryza Sativa L.*, Flour, Physical and chemical characteristics .

¹Aluna do Curso Tecnologia de Alimentos, Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos, UFPG, Pombal, PB, e-mail: elainejuliane300308@gmail.com.

²Tecnologia de Alimentos, Professora Mestre, Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos, UFPG, Pombal, PB, e-mail: georgiana@ccta.ufcg.edu.br.