

145

**A QUALIDADE DAS PROTEÍNAS DOS FARELOS DE ARROZ INTEGRAIS.** *Geraldine Monteiro Dadalt, Cibelem Benitez, Ivan Bianchi, Leonor Almeida de Souza Soares, Milton Amado* (Departamento de Bioquímica e Biotério Central, UFPEL).

O farelo de arroz desengordurado (FAD), além de abundante na zona sul do RS - Brasil, apresenta 14% de proteína bruta, tornando-o assim objeto de estudo como fonte adicional de proteína para a dieta humana. Os farelos de arroz integrais (FB - farelo branco e FP - farelo parboilizado) - matérias-primas para a extração de óleos e o FAD - subproduto da mesma, foram estudados em relação à sua composição centesimal (Instituto Adolfo Lutz, 1976), e a utilização de suas proteínas (Método do NPU) - Utilização Líquida de Proteína (Miller & Bender, 1955). Dietas contendo FB, FP, FAD, caseína e apteíca, foram elaboradas de acordo com as recomendações de Reeves et al, 1993, e administradas a um grupo de 25 ratos, fêmeas Wistar, divididas em 5 grupos, durante o período de de 10 dias, sendo que, naquelas com farelo avaliou-se a resposta dos ratos ao conteúdo intrínseco de proteínas, fibras e minerais. Os resultados demonstraram que os farelos integrais apresentam 13,0 - 13,9% de proteínas, 12,77 - 27,94% de lipídios, 9,0 - 10,0% de fibra bruta, 9,40 - 10,15% de cinzas e 6,0 - 9,0% de umidade, enquanto que o FAD possui: 14,42% de proteína, 1,96% de lipídios, 1,14% de cinzas e 11,66% de umidade. Para os NPUs obteve-se: Padrão = 72,8%, Farelos Integrais = 44,52% - 46,41%, FAD = 45,52%, correspondendo respectivamente a 61,15%, 62,5% e 63,75% daquele do Padrão. A digestibilidade das proteínas foi de 91% para Padrão e de 58 a 64% para os farelos. Os resultados obtidos indicam serem, os farelos, uma boa alternativa de fonte proteíca. (CNPq-Balcão/UFPEL).