

O objetivo do trabalho foi estabelecer a relação entre a composição química e as características sensoriais do arroz com a sua qualidade comestível. Utilizaram-se como amostras diversos tipos de arroz comercializados na cidade do Rio Grande. Nas farinhas de arroz foram determinados os valores de extensão de álcalis (Little et al, 1958), a consistência do gel (Cagampang et al, 1973), umidade (AACC - 4611) e as curvas viscoamilográficas (Halicks e Kell j, 1959). A avaliação sensorial das amostras foi realizada através de julgadores selecionados que deram notas pela aparência, maciez e coesividade do arroz cozido, mediante escala não estruturada de 9 pontos. Concluiu-se que existe correlação entre composição química e características sensoriais do arroz cozido. A fração amilose/amido e a consistência do gel se relacionam de maneira direta à coesão e inversa à maciez. A fração amilopectina/amido se relacionou de maneira direta à maciez e inversa à coesão. * FAPERGS