

126 OBTENÇÃO DE AMIDO A PARTIR DA FARINHA DE ARROZ. J. V. Costa, C. B. S. Moraes*
e C. S. Santos* . (Dep. de Química, FURG)

Devido à elevada produção de arroz no Rio Grande do Sul e grande número de unidades beneficiadoras em Pelotas, questiona-se o porquê de não se utilizar fragmentos do grão de arroz, como quirera e canjição, para elaboração de um produto mais nobre, o amido, de grande utilização industrial e caseiro. Esta questão gerou um estudo mais detalhado sobre a utilização da farinha de arroz, produzida a partir dos fragmentos citados, como matéria-prima para a obtenção de amido de arroz. O amido é obtido basicamente pela extração de proteínas da farinha de arroz, utilizando-se soluções diluídas de hidróxido de sódio, após esta extração o amido sofre operações de lavagem com água, neutralização com ácido clorídrico, centrifugação, secagem, moagem e peneiramento. As variáveis testadas foram concentração de hidróxido de sódio, tempo de extração e existência ou não de uma nova etapa de extração. Os resultados obtidos ficaram levemente inferiores ao citado pela bibliografia. A análise desses resultados possibilita a conclusão de que soluções muito diluídas de hidróxido de sódio (0,01 N) são ineficientes na extração das proteínas da farinha de arroz e concentrações a partir de 0,05 N causam gelatinização desta. Tempos crescentes de extração e utilização de nova extrações com troca de solução cáustica elevam a percentagem de proteínas extraídas. (FURG)