

Sessão 11

PROCESSAMENTO E ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS B**076****VIABILIDADE ECONOMICA DA FARINHA DE ARROZ.** *Claudia Magalia da Rosa Goncalves, Tatiana da Silva Duarte (orient.) (UERGS).*

Recordes de produção aliados à falta de apoio governamental à comercialização, assim como a importação de arroz de países do Mercosul, têm gerado a necessidade de darmos outros fins a esta produção. Com isto, o estímulo ao consumo de derivados de arroz, torna-se uma estratégia para o escoamento da produção desta cultura. A farinha de arroz é obtida pela moagem do grão de arroz, após este ter passado por tratamento térmico, o qual proporciona a inativação enzimática (Amato, 2008). Além disso, o beneficiamento do grão de arroz resulta em aproximadamente 14% de grãos quebrados (Castro et al., 1999), os quais possuem um valor reduzido no mercado, porém podem ser moídos e transformados em farinha sem prejuízos na qualidade desta (Juliano E Sakurai, 1985). Contudo, este projeto visa levantar informações sobre alternativas de uso do arroz, com destaque à farinha de arroz, a fim de verificar a viabilidade prática e econômica do uso desta em panificações. Será realizada uma pesquisa bibliográfica, a fim de obter a revisão do tema abordado, e gerar informações para o levantamento de alternativas de uso do arroz, assim como da potencialidade do uso da farinha em misturas de kits para panificação, entrevistas semi-estruturadas com o intuito de levantar dados sobre a viabilidade econômica da implantação de uma beneficiadora de farinha de arroz em Cachoeira do Sul - RS, assim como a viabilidade prática e econômica da introdução deste ingrediente nos kits para panificação nas panificadoras locais. Produtos feitos com farinha de arroz: creme de arroz (em pó), massas de arroz, sobremesas como pudins, amido de arroz, arroz integral em pó e seus derivados.