

AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES DE PROCESSAMENTO DA MULTIMISTURA - PARTE 1 - FARELO DE ARROZ. *Vanelli S. Ludwig e Julio A. Nitzke* (Departamento de Tecnologia de Alimentos, Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos, UFRGS).

A Multimistura é um complemento alimentar, de baixo custo, que vem sendo utilizado em programas de alimentação populacional, mas que não apresenta ainda estudos concretos sobre seus componentes, que são: farelo de arroz ou trigo, sementes, folhas e casca de ovo. O farelo de arroz "in natura" é bastante instável devido a presença das enzimas lipase e peroxidase, bastante ativas em presença de umidade e matéria graxa. Neste trabalho é dada ênfase ao estudo do farelo de arroz, maior componente em volume da multimistura. Como ainda não existe uma Legislação específica para o farelo de arroz, usa-se como referência os valores estabelecidos para a farinha de arroz, cuja acidez máxima permitida é de 3%. Pelos resultados encontrados na primeira fase do trabalho concluiu-se que a acidez inicial do farelo de arroz é superior a permitida, estando impróprio para consumo humano. Pressupondo-se que a acidez inicial do farelo de arroz dos moinhos do RGS siga as tendências dos moinhos analisados, torna-se necessário estabelecer uma Legislação específica para o farelo de arroz. Dessa forma, nesta segunda fase foram selecionados 15 moinhos da região de Pelotas, com diversos níveis de tecnologia, de onde foram coletadas amostras de farelo de arroz colhidas na hora da sua extração. O material foi armazenado em gelo seco até a hora da análise. Estão sendo feitas análises da acidez desse farelo, baseando-se nas normas do Instituto Adolfo Lutz, com algumas adaptações para o farelo de arroz. Paralelamente, está sendo avaliada a umidade do farelo de arroz, para relaciona-la com os índices de acidez obtidos. A partir desses resultados, se terá subsídios para criar-se uma Legislação própria para o farelo de arroz.