

100

**AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES DE PROCESSAMENTO DA MULTIMISTURA. PARTE 1 - FARELO DE ARROZ.** *Fernanda Streit, Vanelli Ludwig, Julio Nitzke* (Departamento de Tecnologia de Alimentos, ICTA, UFRGS).

A multimistura vem sendo muito utilizada como complemento alimentar para a população de baixa renda, mas poucos estudos científicos foram feitos para avaliar os reais benefícios que a sua utilização pode trazer. Neste trabalho será feito um acompanhamento da cinética das reações dos fatores antinutricionais (ácido fítico) e deteriorantes (lipases) presentes no farelo de arroz (um dos principais constituintes da multimistura). O objetivo deste trabalho será diminuir a concentração dos fatores antinutricionais (maximizando a biodisponibilidade de nutrientes) e dos deteriorantes através de um processo de tostagem, até que estes alcancem níveis aceitáveis para que o farelo de arroz possa ser utilizado na multimistura. Os parâmetros de processamento da etapa de tostagem serão definidos na análise das relações entre tempo e temperatura para inativar a peroxidase (uma das enzimas mais resistentes ao calor, existente no farelo). O trabalho ainda está em fase inicial. Os resultados obtidos darão subsídio para o delineamento de uma cartilha sobre o processamento do farelo de arroz, com todas as informações técnicas de uma forma clara e simples para que possam ser executadas por todos.(PROPESQ)