

039

FARELOS DE ARROZ, SUA COMPOSIÇÃO E BIODISPONIBILIDADE PROTÉICA. Cibelem Iribarrem Benites, Ivan Bianchi, Rogério Cunha, Míriam Lemos, Leonor Almeida de Souza Soares, Milton Oliveira Amado. (Depto de Química – FURG, Biotério Central, Deptos de Bioquímica e de Ciências Morfológicas – UFPel).

Constata-se a importância de propostas que aproveitem de maneira mais efetiva os resíduos e subprodutos da agroindústria, em especial o farelo de arroz das indústrias alimentícias regionais, na possível elaboração de produtos para a alimentação humana, resultando com isto, em uma valorização do mesmo, sob o ponto de vista nutricional e econômico, dando-o um destino mais nobre, melhorando o padrão nutricional da população, aumentando também seu valor agregado, além de evitar a poluição ambiental. Para isto, estudou-se a composição e a biodisponibilidade protéica dos farelos de arroz desengordurado (FAD), branco (FB) e parboilizado (FP). Estes são resultantes da extração do óleo de arroz, do processo tradicional de beneficiamento do grão e do processo de parboilização do arroz, respectivamente. Os 3 farelos foram analisados em sua composição centesimal (metodologia Adolfo Lutz e AOAC) e utilizados na preparação das diferentes dietas complementadas a 20% de proteína com caseína, (AIN-93 e Miller & Bender 1955, com modificações). Foram utilizadas 30 ratas da cepa Wistar (*Rattus norvegicus*), distribuídas ao acaso e alimentadas por 28 dias com as dietas Controle, FAD, FB, FP e Comercial para animais de laboratório. Durante o experimento foram controlados o peso corporal, consumo de dieta e água, bem como o volume de excreta dos animais. Os resultados obtidos quanto à Composição Protéica dos farelos foram de aproximadamente: FAD e FB 14% e para o FP de 13%, enquanto que a Biodisponibilidade Protéica para as dietas foram: Controle 94,8%, FAD 80,48%, FB 80,79%, FP 79,04% e Comercial 76,44%. Apoio: CNPq, FAPERGS, FURG, UFPel, IRGOVEL e BLANVER