

042

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

O problema de fornecimento de nutrientes para a população vem preocupando os pesquisadores e autoridades governamentais em todo o mundo. A quantidade de nutrientes como também, a qualidade destes, são fatores fundamentais para melhorar as condições de saúde, desenvolvimento físico e capacidade de trabalho dos indivíduos. Dados da safra de 1998 mostram uma produção nacional da ordem de 9.329,10 mil ton de arroz, que após o beneficiamento resulta em aproximadamente 793 mil ton de farelo. Visando o melhor aproveitamento deste subproduto abundante na região, foram estudados os farelos: desengordurado (FAD), branco (FB) e parboilizado (FP). Estes foram analisados em sua composição centesimal (metodologia Adolfo Lutz e AOAC) e utilizados na preparação das diferentes dietas (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. A eutanásia deu-se pela “over dose” de éter etílico e os órgãos foram retirados para posterior análise histológica. Os resultados obtidos quanto aos Teores de Minerais Totais dos farelos foram de aproximadamente: FAD 11%, FB 9% e FP de 10%, enquanto que a Biodisponibilidade dos mesmos nas dietas foram: Controle 94,85%, FAD 50,74%, FB 62,36%, FP 48,34% e Comercial 27,06%. Apoio: CNPq, FAPERGS, FURG, UFPel, IRGOVEL e BLANVER