

046

FARELOS DE ARROZ, SUA COMPOSIÇÃO LIPÍDICA E BIODISPONIBILIDADE. Rogério Cunha, Cibelem Benites, Ivan Bianchi, 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 RS é o maior produtor de arroz do país, sendo responsável por aproximadamente 50% da produção nacional.

Pelotas - RS, destaca-se como sendo o maior centro beneficiador de arroz da América Latina, resultando como subproduto o farelo de arroz o qual é utilizado na alimentação animal, indústria química, farmacêutica e de fertilizantes. Foram estudados 3 farelos de arroz: parboilizado (FP), branco (FB) e desengordurado (FAD – proveniente da indústria do óleo). 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. Os resultados obtidos quanto à Composição Lipídica dos farelos foram de aproximadamente: FAD 2%, FB 13% e FP de 28%, enquanto que a Biodisponibilidade Lipídica para as dietas foram: Controle 93,70%, FAD 93,29%, FB 91,56%, FP 92,68% e Comercial 88,59%. Apoio: CNPq, FAPERGS, FURG, UFPel, IRGOVEL e BLANVER.