

E. Ciências Agrárias - 7. Ciência e Tecnologia de Alimen - 3. Tecnologia de Alimentos

QUALIDADE DE COCÇÃO DO GRÃO DE ARROZ EM FUNÇÃO DA ADUBAÇÃO NITROGENADA

Gisele Souza Fernandes – Graduanda Eng. de Alimentos – Bolsista FAPEMIG¹
João Renato de Jesus – Graduando em Eng. de Alimentos – Bolsista FAPEMIG¹
Joelma Pereira – Prof. Associado - Orientador¹
Vanda Maria de Oliveira Cornélio - Pesquisador²

1. Universidade Federal de Lavras - UFLA - Departamento de Ciência dos Alimentos
2. EPAMIG/CTSM

RESUMO:

O fator climático exerce grande influência na produção de arroz, porém outros fatores como a composição do solo, o manejo do mesmo, as condições de cultivo, associado à nutrição adequada da planta, principalmente em relação ao nitrogênio podem levar a resultados expressivos tanto no ganho de produtividade como na obtenção de produto de qualidade superior. A busca por alimentos de melhor qualidade é uma das tendências do mercado consumidor, sendo, as características de cocção do arroz, no que se refere a tempo de cozimento, capacidade de absorção de água, expansão do volume e perda de sólidos na água de cozimento, primordiais por traduzirem a qualidade tecnológica do produto. Assim, o objetivo desta pesquisa foi avaliar a qualidade de cocção do arroz submetido a quatro diferentes tipos de adubação nitrogenada em diferentes épocas de cultivo da planta. Os grãos do arroz BRSMG Caravera foram adubados com sulfato de amônio, nitrato de cálcio, nitrato de amônio e uréia em cinco diferentes tempos (todo na semeadura; metade na semeadura e metade de cobertura após 50 dias do plantio; 1/3 na semeadura e 2/3 de cobertura após 50 dias do plantio; 1/3 na semeadura, mais 1/3 de cobertura após 30 dias do plantio, mais 1/3 de cobertura após 50 dias do plantio e 1/4 na semeadura mais 1/4 de cobertura após 20 dias do plantio, mais 1/4 de cobertura após 35 dias do plantio, mais 1/4 de cobertura após 50 dias do plantio), totalizando dessa forma 20 amostras que foram avaliadas quanto ao tempo de cozimento, perda de sólidos solúveis, coeficiente de expansão do volume e índice de absorção de água, utilizando três repetições para cada amostra. Os dados foram analisados pelo programa estatístico Sisvar, usando o delineamento inteiramente casualizado, pelo método fatorial 4x5 com três repetições. De acordo com os resultados obtidos, o arroz BRSMG Caravera não apresentou diferença significativa de qualidade de cocção, em relação aos diferentes tipos de adubos, nos diferentes tempos em que foram usados.

Instituição de Fomento: FAPEMIG

Palavras-chave: tempo de cozimento, índice de absorção de água, expansão do volume.

