

IX ENCONTRO DO INSTITUTO ADOLFO LUTZ I SIMPÓSIO INTERNACIONAL DE VIGILÂNCIA E RESPOSTA RÁPIDA

P-164-22 EFEITO DE TÉCNICAS DE CONSERVAÇÃO ARTESANAIS SOBRE PARÂMETROS DE QUALIDADE DE ARROZ E FEIJÃO

Autores: Rodas MAB (Instituto Adolfo Lutz , Avenida Dr. Arnaldo, 355) ; Amaral-Mello MRP (Instituto Adolfo Lutz , Avenida Dr. Arnaldo, 355) ; Barbosa J (Instituto Adolfo Lutz , Avenida Dr. Arnaldo, 355) ; Mattos EC (Instituto Adolfo Lutz , Avenida Dr. Arnaldo, 355)

Resumo

A mistura de arroz e feijão é uma combinação básica empregada na alimentação diária da população, sendo rica em carboidratos, aminoácidos essenciais, ferro, cálcio e vitaminas do complexo B. Os produtos têm os parâmetros de qualidade estabelecidos pelo Ministério da Agricultura e Abastecimento, pelas Instruções Normativas 12/2008 (feijão) e 6/2009 (arroz). Eles têm feito parte do projeto humanitário “Mãos que ajudam”, onde são doadas toneladas dos mesmos às comunidades carentes de vários pontos espalhados pelo país. Para conservação destes produtos se empregam técnicas artesanais, baseadas no controle de oxigênio (vácuo) e uso de antimicrobianos naturais (alho e louro), visando prolongar o prazo de validade. O projeto prevê que estejam acessíveis e próprios para consumo em épocas de escassez e emergências. O objetivo deste relato foi registrar os resultados das análises de 8 amostras, 4 de feijão e 4 de arroz, submetidas à três técnicas de conservação (vácuo, alho e louro), oriundas do referido projeto, avaliadas quanto à umidade, características sensoriais e pesquisa de matérias estranhas. Verificou-se que todas as amostras estavam satisfatórias em relação às características sensoriais. De acordo com a análise microscópica, 12,5% das amostras (1 amostra de arroz em embalagem plástica tipo balde) foram consideradas insatisfatórias por conter insetos vivos, mortos, ovos e dejeções de insetos da Ordem Psocoptera (corrodentia), artrópode relacionado com más condições de armazenamento. Dentre as amostras de feijão, técnica alho, 25% estavam insatisfatórias quanto ao teor de umidade máximo permitido (14%), mas revelando valores bem próximos (14,51 e 14,55%). Sugere-se que estes produtos sejam estudados mais detalhadamente, antes e durante o período de armazenamento, com maior número de amostras a fim de determinar com mais propriedade a eficácia destes processos de conservação.