

“EMPREENDEDORISMO PARA A INDÚSTRIA DE
ALIMENTOS: Cultivando Ideias e Transformando em Negócios.”

CLASSIFICAÇÃO DE ARROZ BENEFICIADO POLIDO TIPO 2

**Luan Gustavo dos Santos¹; Michele Arias Delfino dos Santos¹; Amanda Soares Godoi¹;
Farayde Matta Fakhouri¹**

¹Universidade Federal da Grande Dourados, Faculdade de Engenharia (FAEN).

E-mail: luansantos.ea@outlook.com

Palavras-chave: Grãos, alimentos, comércio.

A análise e classificação de grãos é de elevada importância pois as indústrias e os produtores entendem que a classificação e a padronização contribuem para aperfeiçoar o fluxo de informações e o entendimento entre produtores, indústrias, compradores e os demais agentes socioeconômicos envolvidos nas transações comerciais. O arroz (*Oryza sativa*) é considerado o produto de maior importância econômica em muitos países em desenvolvimento, constituindo-se como alimento básico, por possuir grande capacidade de adaptação a diferentes condições de solo e clima. A produção anual de arroz é de aproximadamente 606 milhões de toneladas, esse produto é classificado em grupos (formas de apresentação: em casca ou beneficiado), subgrupos (natural, parboilizado, integral, polido, parboilizado integral e parboilizado polido), classes (curto, médio, longo, longo fino e misturado) e tipos (de acordo com a quantidade de grãos defeituosos). Portanto, o presente trabalho teve por objetivo avaliar se o arroz beneficiado polido tipo 2 adquirido no comércio local de Dourados se encontra de acordo sua classificação. Para isso, pesou-se 100g da amostra de arroz e em seguida, retirou-se as matérias estranhas e impurezas presentes no arroz. Efetuou-se um repasse manual, separando os grãos inteiros e dos quebrados e conservou-se estes para posterior utilização na determinação da classe e da separação dos defeitos. Depois disso, agrupou-se os grãos mofados e ardidos, amarelos, rajados, picados ou manchados e gessados e verdes. Posteriormente, pesou-se os defeitos isoladamente e anotou-se no laudo de classificação para obter o percentual encontrado de cada defeito. Foi identificado um percentual de 0,04% de matérias estranhas e impurezas, classificando nesse critério em tipo 1. Em relação ao número de quebrados e quirera, 32,34% (tipo 4),

“EMPREENDEDORISMO PARA A INDÚSTRIA DE
ALIMENTOS: Cultivando Ideias e Transformando em Negócios.”

rajados no total de 4,77% (tipo 5) e amarelos 2,80% (tipo 4). Comparando os resultados obtidos com a legislação, podemos perceber que o arroz vendido como tipo 2, na verdade se classifica em tipo 4, devido a incidência de defeitos. Portanto, o arroz analisado se encontra fora dos padrões e classificação descritos na embalagem do produto.