

PERCEÇÃO DE SABOR E CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DE ARROZ PARBOILIZADO

Marcia Arocha Gularte¹; Daniele Ziglia de Freitas²;

Palavras - chave: Consumo, arroz parboilizado, atitude do consumidor.

INTRODUÇÃO

O arroz parboilizado apresenta vantagens se relacionado aos demais tipos de arroz, tanto de beneficiamento quanto nutricional. A parboilização é um processo hidrotérmico que consiste na imersão do arroz com casca em tanques com água entre 60-70°C por 4 a 6 horas. Nesta etapa, as vitaminas e sais minerais que se encontram na película e germe, migram para dentro do grão à medida que este absorve a água. Em seguida, ocorre a etapa de autoclavagem, que promove a gelatinização do amido (o arroz úmido é submetido a uma temperatura mais elevada sob pressão de vapor que irá promover então a alteração da estrutura do amido). Por fim, ocorre a secagem, onde o arroz é seco para posterior descascamento, polimento e seleção (AMATO e ELIAS, 2005).

O processo de parboilização reduz a quebra do arroz, produz uma maior homogeneidade e proporciona mais micronutrientes que o arroz branco polido, por outro lado, algumas alterações sensoriais ocorrem como coloração pálida e amarelada, grãos com uma textura mais dura mesmo após o cozimento e um sabor característico. No entanto, não se tem dados oficiais sobre o consumo deste cereal, a Associação de Indústrias de Arroz Parboilizado afirmou que o consumo corresponde a 21% da produção de arroz no país (BEHRENS, 2007).

A atitude do consumidor é um fator determinante no momento da compra, sendo a soma de experiências e informações sobre o produto os pontos que causam estímulos positivos ou negativos sobre este, e também sua tendência de compra. São utilizados diversos testes quantitativos e qualitativos para que se possa estimar o perfil de consumidores e, assim, poder verificar a solução para deficiências de consumo (BARATA, 2005).

Tendo em vista os fatos expostos e a necessidade de informações sobre informações no setor de consumo de arroz parboilizado, o presente trabalho teve como objetivo analisar características relacionadas por dois aspectos: sabor e características físicas.

MATERIAIS E MÉTODOS

O estudo foi realizado através de um questionário, contendo questões sobre os hábitos de consumo com arroz branco, parboilizado e integral aplicado a 3.615 pessoas, durante a FENADOCE (Feira Nacional do Doce) em Pelotas, RS. Apesar da pesquisa ter sido aplicada na cidade de Pelotas, os entrevistados eram visitantes da feira, portanto, consumidores de todas as regiões do Rio Grande do Sul.

No questionário constavam dados de aspecto socioeconômicos, psicológicos e culturais, seguindo o método do teste com entrevistas individuais "ono-on-one interviews" (GULARTE, 2009). Os dados obtidos foram analisados estatisticamente através do software aplicativo SPSS - Statistical Package for the Social Sciences - pacote estatístico para as ciências sociais.

¹ Profª Drª, Universidade Federal de Pelotas, Campus Universitário, Cx.P.354, gularte@ufpel.edu.br

² Acadêmica em Química de Alimentos, Universidade Federal de Pelotas, dani.pel@hotmail.com

As características gerais dos entrevistados estão apresentadas na tabela 1, sendo a maioria do sexo feminino, a faixa etária prevalecente foi dos 22 aos 50 anos e o 3º grau como instrução com maior pluralidade.

Tabela 1. Características gerais dos consumidores de arroz (%)

Sexo (%)	Faixa Etária (%)	Grau de Instrução (%)
Feminino – 76	Menores de 15 anos - 1	1º grau - 8
Masculino – 23	15 a 21 anos – 21	2º grau – 39
–	De 22 a 50 anos – 60	3º grau – 45
–	Acima de 50 anos – 18	Pós – graduação – 5

Os dados foram avaliados por dois aspectos: sabor e características físicas. Relacionado ao sabor foi abordado se o arroz parboilizado é o mais saboroso, se possui sabor diferenciado do arroz branco e se possui sabor desagradável. Entre os consumidores entrevistados 49% disseram não achar o arroz parboilizado o mais gostoso, 17% não opinaram e 33% alegaram que este cereal é o mais saboroso. Oitenta por cento dos consumidores revelaram que percebem diferença de sabor entre o arroz parboilizado e o arroz branco, 10% não opinaram e o restante, 8%, afirmaram que não existe tal diferença entre os dois tipos de arroz. Estes resultados estão de acordo com o mencionado por Behrens (2007) que diz que o processo de parboilização altera de forma significativa o sabor do arroz. Ao questionamento sobre se o sabor do arroz parboilizado é desagradável, 50% disseram que o sabor deste é agradável, 14,6% não opinaram e 33,5% disseram que sim, acham o sabor desagradável.

Com relação a características físicas do grão de arroz parboilizado foi argumentado se os consumidores preferem este cereal porque os grãos são maiores e não grudam, os resultados estão apresentados na tabela 2. Trinta e dois por cento dos consumidores afirmaram que por ter grãos maiores e mais firmes, o arroz parboilizado torna-se mais atrativo, 21% disseram nem que sim nem que não, a maioria, 45% afirmou que tais aspectos não são determinantes. Apesar da maioria ter assegurado que estes aspectos não são importantes, o número de pessoas que não tiveram opinião alguma sobre o assunto é significativa o que revela a falta de informação relacionada as características do arroz parboilizado.

Tabela 2. Percentual de consumidores sobre a preferência do arroz parboilizado quanto ao tamanho dos grãos e aspecto que não grudam

Consumidores	Percentual (%)
Não	45
Indiferente	21
Sim	32

CONCLUSÃO

Pode-se observar, através deste trabalho, que a diferença de sabor entre o arroz parboilizado e o arroz branco é percebida pela maioria dos consumidores. Outra questão interessante analisada foi o fato de a maioria dos consumidores acharem o arroz branco mais saboroso que o arroz parboilizado, no entanto, a maioria também disse que o arroz

parboilizado possui sabor agradável o que evidencia que este cereal não possui a mesma aceitação que o tradicional arroz branco, mas sua aceitabilidade relacionada ao sabor é expressiva e pode ser melhor explorada pelo setor de marketing do setor arroseiro. Finalmente, pode-se concluir que existe falta de informação sobre aspecto dos grãos do arroz parboilizado por parte dos consumidores, isso fica comprovado pelo elevado número de pessoas que não opinaram nas questões abordadas.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRAFICAS

BARATA, T.S. **Caracterização do consumo de arroz no Brasil**. Disponível em: www.scielo.br. Acesso em 1 set 2010.

BEHRENS, J. H.; HEINEMANN, R.J.B; MARQUEZ U. M. L.; Parboiled rice: A study about attitude, consumer liking and consumption in São Paulo, Brazil. **Journal of the Science of Food and Agriculture.**, v. 87. p.992-999, 2002.

ELIAS, M. C.; FRANCO, D. F. **Pós-colheita e Industrialização de Arroz**. In: Ariano Martins de Magalhães Júnior; Algenor da Silva Gomes; Alberto Baêta dos Santos. **Sistemas de Cultivo de Arroz Irrigado no Brasil**. 1 ed. Pelotas: Embrapa Clima Temperado. v.1, p.229-240, 2006.

GULARTE, M. A. **Manual de Análise Sensorial de Alimentos**. Pelotas: Editora e Gráfica Universitária PREC - UFPel, 2009. p.109.