



ANÁLISE DE SÓDIO E POTÁSSIO EM GRÃOS DE ARROZ

Janaíne Perin (apresentador)¹
Luciana Quadra de Almeida¹
Thaiane da Silva Rios¹
Letícia Souza¹
Bruna Casiraghi¹
Pâmela Galvan¹
Eligiane Cardoso Ferreira¹
Maiara Gambato²
Edinéia Paula Sartori Schmitz³
Jucieli Weber⁴

Categoria: Pesquisa⁵

Resumo: O arroz é um grão caracterizado como excelente fonte de energia devido à sua alta concentração de carboidratos, em especial o amido. Além desse nutriente, é fornecedor de proteínas, vitaminas e minerais, possuindo um baixo teor lipídico. Segundo a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO, observa-se que em 100 gramas de arroz tipo 1 cozido, encontram-se 28,1 gramas de carboidrato, 0,2 gramas de lipídios, 2,5 gramas de proteína, 1,6 gramas de fibras, 1 mg de sódio e 18 mg de fósforo. Sendo assim, o arroz constitui-se um alimento importante para o equilíbrio alimentar e nutricional em uma alimentação saudável. Dessa forma, para a produção desse grão são empregadas diversas formas de manejo, dentre essas, cita-se a produção orgânica. De acordo com o artigo 1º da Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003, alimento orgânico é todo aquele em que se adotam técnicas específicas, utilizando recursos naturais e excluindo o uso de materiais sintéticos, eliminando o uso de organismos geneticamente modificados e radiações ionizantes em qualquer fase do processo de produção, processamento, armazenamento, distribuição e comercialização. Este tipo de alimento é importante por apresentar produção sem o uso de agrotóxicos, considerando-os mais saudáveis. Além disso,

¹ Acadêmicas do Curso de Nutrição, Universidade Federal da Fronteira Sul, campus Realeza, contato: janaineperin@gmail.com, luh-psb@hotmail.com, thaianerios2@gmail.com, souzasilvaleticia1996@gmail.com, brucasiraghi@gmail.com, pamelagalvann@gmail.com, elicardosof@gmail.com.

² Nutricionista formada pela Universidade Federal da Fronteira Sul, campus Realeza, contato: maiara.gambatto@gmail.com.

³ Técnica de laboratório de química, Universidade Federal da Fronteira Sul, campus Realeza, contato: edineia.schmitz@uffs.edu.br.

⁴ Professora orientadora, Doutora da UFFS, Campus Realeza, contato: jucieli.weber@uffs.edu.br.

⁵ Formato: Comunicação oral

possuem mais sabor e são considerados naturais, devido a qualidade da sua produção. Dessa forma, o objetivo do presente trabalho foi analisar as quantidades de sódio e potássio presentes em amostras de grãos orgânicos e convencionais de arroz. Os grãos de arroz branco tipo I convencionais foram obtidos de cooperativas e mercados locais da região do Sudoeste do Paraná. Já as amostras orgânicas, foram adquiridas no comércio da cidade de Cascavel, através de doação de uma instituição ligada à agricultura orgânica, localizada na cidade de Francisco Beltrão, PR, e por uma indústria cerealista de orgânicos, existente na cidade de Capanema, PR, totalizando três repetições de cada amostra que apresentavam o Selo Verde de produção orgânica. Já as análises de sódio e potássio foram efetuadas nas dependências do laboratório de Bromatologia da Universidade Federal da Fronteira Sul – UFFS Campus Realeza, PR, utilizando-se um fotômetro de chama para a quantificação. Os resultados referentes ao sódio, obtidos para arroz branco tipo I convencional foi de 0,7%, já para o arroz branco tipo I orgânico foi de 1,2%. Os valores referentes ao potássio foram de 0,54% para arroz branco tipo I convencional e 0,71% para arroz branco tipo I orgânico. Ambas as análises apontaram médias com valores que não diferem entre si, ou seja, as amostras (convencional e orgânica) possuem quantidades de sódio e potássio não distintas significativamente. Dessa forma, observa-se que, neste aspecto, a utilização do manejo orgânico ou não para a produção de arroz não altera a composição dos minerais. Sugere-se a análise de outros nutrientes presentes no arroz para um melhor conhecimento do produto em diferentes sistemas de produção.

Palavras-chave: Cereais. Análises físico-químicas. Sistema de produção.