

## ARTIGOS



Há 65 anos no Brasil,  
desenvolvendo tecnologia  
para mobilidade segura  
e sustentável

[www.zf.com](http://www.zf.com)

ZF 65 anos no Brasil

ZF



RESULTADOS  
COMPROVADOS

111,75  
sc/ha\*

MicroEssentials®

MICROESSENTIALS®  
DECOLOU NO CESB 2023.  
CAMPEÃO NACIONAL IRRIGADO

Saiba mais em [nutricaoesafras.com.br](http://nutricaoesafras.com.br).

Mosaik

\*Resultado obtido no CCSB 2023 com a utilização de MicroEssentials® em área irrigada de espalhamento de São Paulo.

ARROZ | GRANDES CULTURAS

# Qualidade do arroz produzido em Roraima

10/11/2015

Em Roraima, o agronegócio do arroz tem participação significativa na geração de emprego, renda e no Produto Interno Bruto (PIB), sendo uma das poucas cadeias produtivas efetivamente estabilizadas no Estado.

O sistema de produção é praticado por produtores que cultivam área média de 600 hectares/ano, sendo que as maiores lavouras ocupam área superior a 1.000 hectares/ano. Os cultivos, normalmente, são realizados duas vezes ao ano, sendo 30% semeado no período chuvoso (abril a setembro) e 70% no período seco (outubro a março). A maioria da produção (75%) é exportada para outros estados, principalmente para o Amazonas, e o restante (25%) é o suficiente para o abastecimento do mercado local.



cerca de 24.000 hectares, gerando uma produção de 152.400 toneladas de arroz em casca, com produtividade média de 6.350 kg/ha. Dois fatores foram e são fundamentais à expansão do agronegócio do arroz em Roraima: produtividade alta (uma das maiores do país) e a qualidade do produto final.

No Brasil, assim como em quase todo o mundo ocidental, o mercado consumidor de arroz opta pela aparência física de grãos longo-finos, translúcidos, sem manchas brancas (centro branco ou barriga branca) e gesso e que fiquem soltos e com boa expansão de volume após o cozimento. As manchas brancas, causadas pelos espaços criados no acondicionamento mais frouxo das frações de amido e proteína, são denominadas de centro branco ou barriga branca, conforme sua localização no grão. Centro branco, quando os pontos brancos opacos aparecem próximo ao centro do grão; barriga branca, quando localizados na face ventral. Tanto um quanto outro são controlados por fatores genéticos, mas dependem também do meio ambiente. Temperaturas altas no florescimento aumentam a incidência de manchas brancas, enquanto que temperaturas baixas diminuem. Por outro lado, as manchas brancas desaparecem durante o cozimento e não tem nenhuma influência direta na cocção. No entanto, representam fator negativo na comercialização porque os consumidores baseiam-se na escolha visual do produto.

Outro ponto a observar é que manchas brancas e grãos gessados são ocorrências diferentes e independentes. Manchas brancas ocorrem no interior do grão e gesso aparece como uma película de giz cobrindo os grãos, total ou parcialmente. O gessamento depende de fatores externos tais como: umidade dos grãos na colheita (grãos imaturos tendem a ser gessados), picadas de insetos (percevejos) e outros (como danos causados por pássaros, por ex.)

A qualidade é fundamental para permitir a comercialização em mercados mais exigentes. Dois aspectos devem ser considerados: O tempo de cozimento e a aparência e textura dos grãos após o mesmo. A temperatura de gelatinização mede o índice de resistência à cocção. É a temperatura na



crystalinidade. Arrozetes que necessitam de altas temperaturas para a gelatinização tendem a ficar como centro dos grãos mal cozidos. Assim, o ideal é que os arrozetes sejam de temperaturas de gelatinização baixa ou intermediária cujos indicativos práticos é de que necessitam de menos água para o cozimento e conseqüente expansão uniforme de volume, gastando-se menos tempo. Por outro lado, o conteúdo de amilose é um dos dados mais importantes quando se necessita saber qual o tipo de cocção que um arroz irá apresentar. Cultivares com teor baixo de amilose (até 20%) apresentam os grãos pegajosos, úmidos e macios quando cozidos e são os desejados para a culinária oriental. Já as de teor alto de amilose (25 a 30%) cozinham secos e soltos, mas após o resfriamento podem ficar endurecidos, e as de teor de amilose intermediário (21 a 24%) cozinham os grãos soltos e secos, mantendo a maciez após o resfriamento e são os desejados para a culinária ocidental.

Em Roraima, todas as cultivares recomendadas pela Embrapa para os sistemas de produção, tanto em terras altas (sequeiro) como em várzeas (irrigado ou solo saturado), possuem características de qualidade de grãos, como de classe longo-fino, aparência física translúcida, teor de amilose intermediário ou alto e baixa temperatura de gelatinização, fazendo com que o arroz produzido no Estado tenha lugar de destaque no cenário nacional e seja motivo de orgulho dos nossos produtores e consumidores. Fruto disto, foi a notícia vinculada no Jornal folha de Boa Vista em sua edição de 17.09.2009, em que relata o interesse do Presidente do país vizinho, República Cooperativa da Guiana, em que os produtores de Roraima comecem a produzir arroz irrigado em áreas daquele país, visando no futuro exportação tanto para o Brasil como para outros países.

## Antonio Carlos Centeno Cordeiro

Eng. Agr. Dr. Pesquisador da Embrapa Roraima

---

REVISTA CULTIVAR

Receba por e-mail as últimas notícias sobre agricultura



E-MAIL

**CADASTRAR**

### GRUPO CULTIVAR DE PUBLICAÇÕES LTDA

Rua Sete de Setembro, 160  
Centro, Pelotas | CEP 96015-300  
+55 53 3028.2000 | 3028.2070  
contato@grupocultivar.com