

**ARROZ (*Oryza sativa*) VAR. ÔNIX: PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS E COMPOSIÇÃO CENTESIMAL**Emilly R. S. Silva<sup>1\*</sup>, Larissa K. Jesus<sup>2</sup>, Clara V. D. Moura<sup>1</sup>, Ester Wickert<sup>3</sup>, Marcio Schmiele<sup>2</sup>, Nathalia A. Neves<sup>2</sup><sup>1</sup> Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri, Faculdade de Ciências Agrárias, Diamantina, Minas Gerais, Brasil, 39100-000.<sup>2</sup> Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri, Instituto de Ciência e Tecnologia, Diamantina, Minas Gerais, Brasil, 39100-000.<sup>3</sup> Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina – EPAGRI, Itajaí, Santa Catarina, Brasil, 88318-112.

\*e-mail: emilly.ribeiro@ufvjm.edu.br

O arroz preto (*Oryza sativa*) var. Ônix é um tipo de arroz pigmentado, rico em substâncias bioativas denominados de compostos fenólicos (ácidos fenólicos, flavonoides e não flavonoides) livres e ligados e nutrientes (proteínas, minerais, amido e fibras alimentares). O endosperma desta cariopse é uma boa fonte de carboidratos (digeríveis e não digeríveis) e de proteínas (localizadas no subaleurona). Trata-se de uma variedade pouco utilizada ainda na alimentação humana, salvo nos países asiáticos, devido a questões culturais. O objetivo deste trabalho foi realizar as análises físico-químicas e de composição centesimal desse arroz, que teve sua colheita realizada no outono. Foram realizadas as análises de peso hectolitro, peso de mil grãos, características morfométricas, cor instrumental e a composição centesimal. O arroz apresentou um peso hectolitro de 76,03 kg·hL<sup>-1</sup>. Valores acima de 75 kg·hL<sup>-1</sup> indicam um produto de boa densidade e qualidade para indústria, resultando em maior rendimento como grãos tanto para o consumo quanto no beneficiamento em farinha. O peso de mil grãos é utilizado para calcular a densidade da semente bem como o tamanho, a qualidade, a maturidade e a sanidade das cariopses. O peso encontrado foi de 11,63 g, sendo esse considerado baixo quando comparado com a literatura, que pode variar entre 20 e 30 g. Para suas dimensões foram encontrados valores médios de 0,71 cm de comprimento e 0,13 cm de largura, sendo que a literatura cita que os grãos de arroz preto apresentam variações de comprimento entre 0,8 cm e 1,0 cm e largura de cerca de 0,2. Os valores do peso de mil grãos e suas dimensões divergem da literatura, uma vez que as sementes se apresentam de forma mais longa e fina, sendo essa uma característica varietal. Na análise de cor instrumental foram encontrados valores de *L* (54,88), *a*\* (1,68) e *b*\* (2,55), indicando que o arroz preto tem uma cor moderadamente clara, com leves tons de vermelho e amarelo em sua composição. Os valores de umidade (11,75 %), lipídios (2,99 %), cinzas (1,70 %), proteínas (12,15 %) e carboidratos totais (71,41 %), sendo todos em base seca, estão condizentes com os valores encontrados na literatura para esta variedade de arroz. Pode-se concluir que mesmo com as variações apresentadas por outras variedades de arroz, o arroz preto se mostrou como uma alternativa de aplicação em matrizes alimentícias, podendo também passar por processos de beneficiamento como a germinação, promovendo um aumento nos valores nutricionais desta semente.

**Agradecimentos:** À Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – CAPES, pelo apoio financeiro (#001). À Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri – UFVJM, pela bolsa de estudos de Larissa Karla de Jesus (cota institucional).