



PRÁCTICA DE DETERMINACIÓN ANALÍTICA II



INDUSTRIALIZACIÓN DEL ARROZ

El grano se cosecha vestido (envoltura o glumelas). Para consumirse se hace el descascarillado. Las glumelas y los restos de arroz partido van a subproductos “salvado”, con gérmenes y embriones. Así se obtiene el “arroz blanco”, luego este se pule con el “molinillo universal” o con descascarilladores de muelas o de rodillos de caucho.

- **BLANQUEO:**

Se logra por “bateado” o frotamiento enérgico de los granos unos con otros y se eliminan los salvados, tratando que se obtenga un elevado porcentaje de granos enteros.

- **PULIDO:**

El arroz simplemente blanqueado tiene un aspecto mate y se lo pule a través de paños o franelas con talco industrial (almidón) para darle presentación comercial; el talco también evita la humedad.

- **GLASEADO:**

Consiste en envolver los granos con una suspensión de talco en una solución de glucosa, se realiza en tambores mezcladores, luego se deja reposar y enfriar antes del envasado. Para 100 Kg de arroz se utilizan 1,2 Kg de glucosa y 600 gramos de talco.



- **MATIZADO:**

Consiste en someter al arroz a un ligero baño de aceite. El aceite de vaselina es el más utilizado; al igual que el glaseado, también se hace en un tambor mezclador.

- **PRESENTACIÓN:**

El arroz entero se vende en cajas de un kilogramo, el arroz entero y partido se comercializa en bolsas de nylon y el arroz partido también en bolsas de nylon pero para consumo animal.

- **ARROZ PARBOLIZADO:**

Se procede a la maceración del arroz con cascara en agua caliente y tratado con vapor, se seca la mercadería para la posterior molturación. El propósito es favorecer el descascarillado, pero además se aumenta el valor nutritivo, ya que el agua disuelve sustancias de la cascara y el salvado y las transfiere al endosperma.

MECANICA OPERATIVA PARA LA DETERMINACION DE LA CALIDAD:

Prevía homogeneización de la muestra lacrada, se separará una fracción representativa de CIEN (100) gramos sobre la cual se determinará por separación manual las materias extrañas presentes. Para la determinación de granos enteros y granos enteros y quebrados, se procederá a descascarar y pulir CIEN (100) gramos de muestra libre de materias extrañas y con menos del CATORCE POR CIENTO (14%) de humedad por medio de un molino experimental.

El grado de elaboración se deberá estandarizar a un grado de pulido fijado por medio del determinador de blancura Kett c 300 o por cualquier otro comparador que dé resultados equivalentes, quedando establecido el valor de 40 ± 1 para todos los tipos, sobre la base de la utilización de una muestra de granos enteros de arroz, libre de defectos. Se procede luego a separar los granos enteros de los quebrados. Sobre los granos enteros se determinarán los distintos rubros de calidad.