

O controlo da qualidade dos grãos de arroz é amplo, complexo e requer conhecimento e experiência consistentes. Os intervenientes na cadeia produtiva assim como o consumidor final têm exigências de qualidade que devem ser consideradas. Os fatores a serem monitorizados para que a qualidade seja a requisitada pelas partes estão descritos abaixo.



- O cultivo do arroz tem influência na sua qualidade final, alguns fatores da produção que podem potencializar a cultura são a preparação do solo, a forma de cultivo, a qualidade da semente, resistência a pragas, fertilização e adubação, época e forma de colheita. Após a colheita os aspetos de limpeza, secagem e armazenamento têm de ser igualmente controlados.

- As atividades de limpeza, branqueamento e embalagem do arroz fazem parte das atividades pós-compra os industriais do setor. Os requisitos de qualidade do arroz nesta fase estão bem definidos, nomeadamente no Decreto-Lei nº 62/2000 de 19 de Abril.

As **caraterísticas biométricas** do grão de arroz (comprimento x largura) são um dos parâmetros que caracterizam o arroz por classes. Para esta classificação são consideradas as dimensões dos grãos inteiros após o descasque e polimento: longo-fino, longo, médio, curto e misturados. Além da classe, o arroz destinado à comercialização como grão para consumo, deve ser enquadrado em tipos, expressos numericamente e definidos de acordo com o percentual de ocorrência de defeitos e com o percentual de grãos partidos e trinca de arroz.

A **análise de defeitos**, nomeadamente dos partidos tem importância uma vez que o arroz é em grande parte, consumido em grão – inteiro.

Após a remoção da casca, outra análise elaborada pelas fábricas é o **rendimento** pois também é uma forma de classificação do arroz.



- As exigências do consumidor final resultam dos **aspetos visuais, nutricionais e organoléuticos** do arroz. O cumprimento das caraterísticas de qualidade pelos produtores e industriais é crucial para a aceitação do produto pelo consumidor.

Desta forma é essencial que seja feito um controlo de qualidade ao produto com rigor e competência de forma a quantificar e identificar as caraterísticas em causa cumprindo a legislação em vigor do setor.

A **CALSEG** tem disponíveis os seguintes ensaios segundo as normas:

- **UNI EN ISO 11746:2012** - Características biométricas do grão de arroz (comprimento x largura);
- **UNI ISO 7301:2013** - Especificações mínimas dos grãos de arroz, trincas e seus defeitos;
- **ISO 6646:2011** - Rendimento de arroz descascado obtido a partir de arroz em casca ou parboilizado.

Na elaboração das análises é feita sempre:

- Uma homogeneização da amostra inicial segundo boas práticas que garantam a uniformização da amostra recebida para análise;
- A elaboração do ensaio em duplicado, a diferença entre ensaios tem que estar dentro dos limites estabelecidos para o ensaio ser considerado válido.

Exemplos de identificação de impurezas em grãos de arroz:

