



## EFEITO DA DESCONTAMINAÇÃO COM HIPOCLORITO DE SÓDIO NA GERMINAÇÃO DE SEMENTES DE ARROZ

Costa, PFP<sup>1</sup>; Silva, LH<sup>2</sup>; Dias, ARG<sup>3</sup>

1 – Doutoranda em Ciência e Tecnologia de Alimentos – PPGCTA/UFPEL, Prof<sup>a</sup> do Curso de Ciência e Tecnologia de Alimento – UNIPAMPA-Itaqui/RS;

2 – Professor do Curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos – Unipampa – *Campus Itaqui/RS*;

3 – Professor Orientador – Programa de Pós Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos – Faculdade de Agronomia Eliseu Maciel/UFPEL. ([costapfp@yahoo.com.br](mailto:costapfp@yahoo.com.br))

É crescente o interesse dos consumidores por produtos funcionais, como aqueles que fornecem fibras e outros compostos que reduzem o risco de doenças, como compostos bioativos, antioxidantes, vitaminas e minerais. Estudos indicam que o processo de germinação para fins de enriquecimento do alimento aumenta a concentração de compostos bioativos, além de melhorar a textura do produto, no entanto devido a elevada carga microbiana do arroz em casca e as condições temperatura e umidade podem propiciar o crescimento de microrganismos indesejáveis. Este trabalho objetivou avaliar o efeito da descontaminação com hipoclorito de sódio na germinação das sementes de arroz. Foram utilizadas sementes de arroz, variedade IRGA 417 submetidas à descontaminação com hipoclorito de sódio 200 ppm durante 15 minutos, após este processo as sementes foram acondicionadas em placas com papel germitest e incubadas em câmara BOD a 25°C durante 3 dias, após este prazo as sementes foram avaliadas quanto ao seu índice de germinação e contagem de sementes atacadas por fungos. Observou-se que a descontaminação com hipoclorito foi eficiente na redução da contaminação de fungos nas sementes, porém esta afetou o índice de germinação, reduzindo-o drasticamente, provavelmente devido ao desequilíbrio osmótico causado pelo hipoclorito e também pela alteração do pH.

**Agradecimento:** CNPq pela bolsa de doutorado