

LITERATURA ÓLEO DE ARROZ



OUTRAS DENOMINAÇÕES: Não foram encontradas outras denominações na literatura.

FAMÍLIA DA PLANTA: Graminacea.

NOME BOTÂNICO DA PLANTA: *Oriza Sativa*.

DENOMINAÇÕES ESTRANGEIRAS: Riso, Riz, Reis, Rice.

Sobre o Arroz

O cultivo do Arroz é tão antigo quanto à própria civilização. No Brasil temos cultivo em todos os estados. Nosso país não é líder na produção, mas aparece em posição de destaque na América Latina.

Sobre o Óleo de Arroz

O Óleo de Arroz é muito utilizado em países densamente povoados como Japão, Índia, Coreia, China e Indonésia. É extraído do farelo da casca do arroz (película fina e escura que fica aderida ao grão).

O Óleo de Arroz Refinado é um óleo de cor amarelada, inodoro e insípido. Demonstrou-se ser superior em comparação realizada com os óleos de Amendoim, Palma, Soja, Oliva e Milho e também o de vida mais longa.

Utilização do Óleo de Arroz

O óleo de Arroz é utilizado em indústrias de biscoitos e frituras, massas e cozinhas industriais. Sua reconhecida qualidade garante a manutenção do sabor original dos alimentos, mantendo a estabilidade calórica e oxidativa. A presença de antioxidantes contidos no Óleo de Arroz faz deste o mais estável e saudável de todos os óleos e gorduras. Este óleo possui propriedades naturais que auxiliam na redução dos níveis de colesterol.

Aplicação do Óleo de Arroz

O Óleo de Arroz tem aplicação na indústria alimentícia, na fabricação de produtos hidrogenados, nas indústrias de saboaria, cosméticas e farmacêuticas, entre outras.

Conclusão

Por suas características tão benéficas à saúde o Óleo de Arroz Refinado deveria estar mais presente na dieta da população em geral.