

ÓLEO DE ARROZ



casca, pois nela se encontram as vitaminas, proteínas e minerais.

O Óleo de Arroz é obtido do farelo da casca do arroz (película fina e escura que fica aderida ao grão). Este óleo é rico em vitaminas do complexo "E", tocoferóis e tocotrienóis que são importantes antioxidantes que fazem com que este óleo tenha uma vida útil maior que outros óleos comestíveis.

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

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

OUTRAS DENOMINAÇÕES: Não foram encontradas outras denominações.

FAMÍLIA DA PLANTA: Graminácea.

NOME BOTÂNICO DA PLANTA: *Oriza sativa*.

DENOMINAÇÕES ESTRANGEIRAS: Riso, Riz, Reis, Rice.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

ÍNDICES	UNIDADES	VALORES DE REFERÊNCIA
Peso Específico (25°C)	g/cm ³	0,916 - 0,921
Iodo	g I ₂ /100g	92 - 108
Saponificação	mg KOH/g	181 - 189
Matéria Insaponificável	%	3,0 - 5,0

O Arroz há milênios constitui a fonte básica de nutrição de muitos povos. Atualmente, mais da metade da população mundial tem no arroz seu principal alimento. Sua utilização muda de acordo com a região: em alguns países come-se o arroz branco (sem casca) em outros come-se o grão com