



Gacetilla arrocerera

Año 1 Conarroz- Costa Rica 2014 No. 9

Cocción de arroz bajo análisis sensorial



Analistas agroindustriales participaron del Foro de Cocción de Conarroz.

El olor, el sabor, la textura y apariencia, fueron algunos de los valores analizados en ocho materiales de líneas promisorias de arroz, durante el Foro de Cocción, organizado por la Corporación Arroceras Nacional (Conarroz).

Los materiales analizados pertenecen cinco a Conarroz y tres al el Instituto de Innovación y Transferencia de Tecnología Agropecuaria (Inta).

En esta reunión asistieron analistas de las industrias Arroceras Liborio, Demasa, Rosa Tropical, La Julieta y Cacsá; y representantes de la Oficina Nacional de Semillas (ONS), e Inta, quienes con su opinión, sobre los valores evaluados, contribuyen con el proceso investigativo. Asimismo, empresas semilleras como Senumisa y el Instituto Nacional del Arroz, quienes lo hicieron como oyentes.

Diego Jiménez, funcionario del Laboratorio de Control de Calidad de Conarroz, explicó que los análisis permitieron mostrar el comportamiento culinario, si cocina bien o no.

Agregó que los materiales, así se les denomina investigativamente a las líneas promisorias de arroz, son sometidos al proceso de cocción como fase final previa a una eventual calificación de variedad comercial para el mercado.

“Para evitar variables de interferencia e igualar los análisis, las muestras se examinaron con relaciones enteros/quebrado, superiores a 95/5 (95% grano entero y 5% quebrado grueso).

Entre sus funciones institucionales, Conarroz debe promover al mercado, materiales de arroz que cumplan las expectativas del productor, industrial y consumidor. Desde el productor, que le brinde rendimientos altos en el campo; desde el industrial, altos rendimientos de molino; y desde el consumidor, que el arroz cocine bien, suelto, gustoso y sabroso.