

**EVALUACION Y UNIFORMIDAD
DE COLOR DEL PARBOILED
SANTANA DE VENEZUELA**

FEBRERO 2007

PARBOLIZADO VENEZOLANO

PARBOLIZADO COMPARADO



El Arroz precocido en Venezuela es notoriamente mas claro que en Colombia. Según la ficha técnica el Arroz Santa Ana (ven) tiene un promedio de blancura de 96,62 vs el arroz Doña Pepa que esta en 87,60 (ver fichas técnicas en diapositivas siguientes). Es importante realizar una valoración de variedades vs proceso de precocción vs proceso de cocción.

Índice del analizador óptico digital Suzuki S 21
Escala 0 a 200, diferente del índice de Kett



Resultados Generales

Configuración usada	Floritula 50		
Origen de la muestra	Santa Clara A		
	Fecha	Hora	
Análisis realizada en	16/02/2007	08:00:35	

	Granos	% en Granos	% en Peso	% de Desvío	Granos yesados	% Peso yesados	% Área yesada
Entero	2680	86.843	94.649	0.581	1	0.024	5.094
Tres cuartos	239	7.803	3.813	0.109	0	0.000	6.623
Medio	164	5.354	1.338	0.000	0	0.000	9.572
Un cuarto	0	0.000	0.000		0	0.000	0.000
Total	3063				1	0.024	5.409

	Total	Área vitrea	
Blancura	101.31	86.02	BYS21

Ficha técnica del arroz SANTANA obtenida con el analizador óptico digital Suzuki S 21

Resultados Generales

Configuración usada:

Origen de la muestra:

Análisis realizado en: Fecha: Hora:

16/02/2007 07:24:33

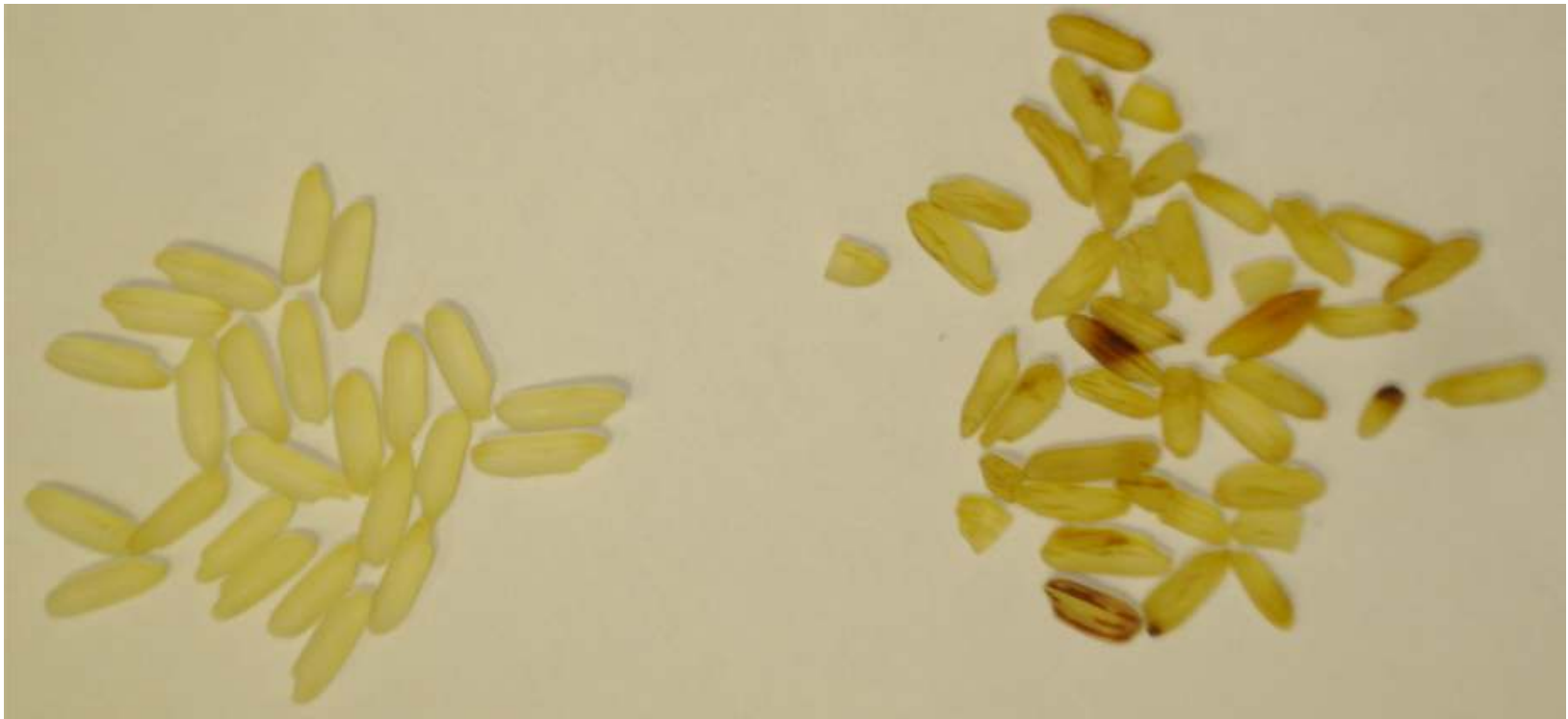
	Granos	% en Granos	% en Peso	% de Desvío	Granos yesados	% Peso yesados	% Área yesada
Entero	2631	66.743	81.340	2.204	0	0.000	4.365
Tres cuartos	1069	27.118	16.581	0.324	2	0.025	6.156
Medio	242	6.139	2.079	0.000	0	0.000	6.946
Un cuarto	0	0.000	0.000		0	0.000	0.000
Total	3942				2	0.025	5.000

Blancura: Total: Área vitrea: BVS21:

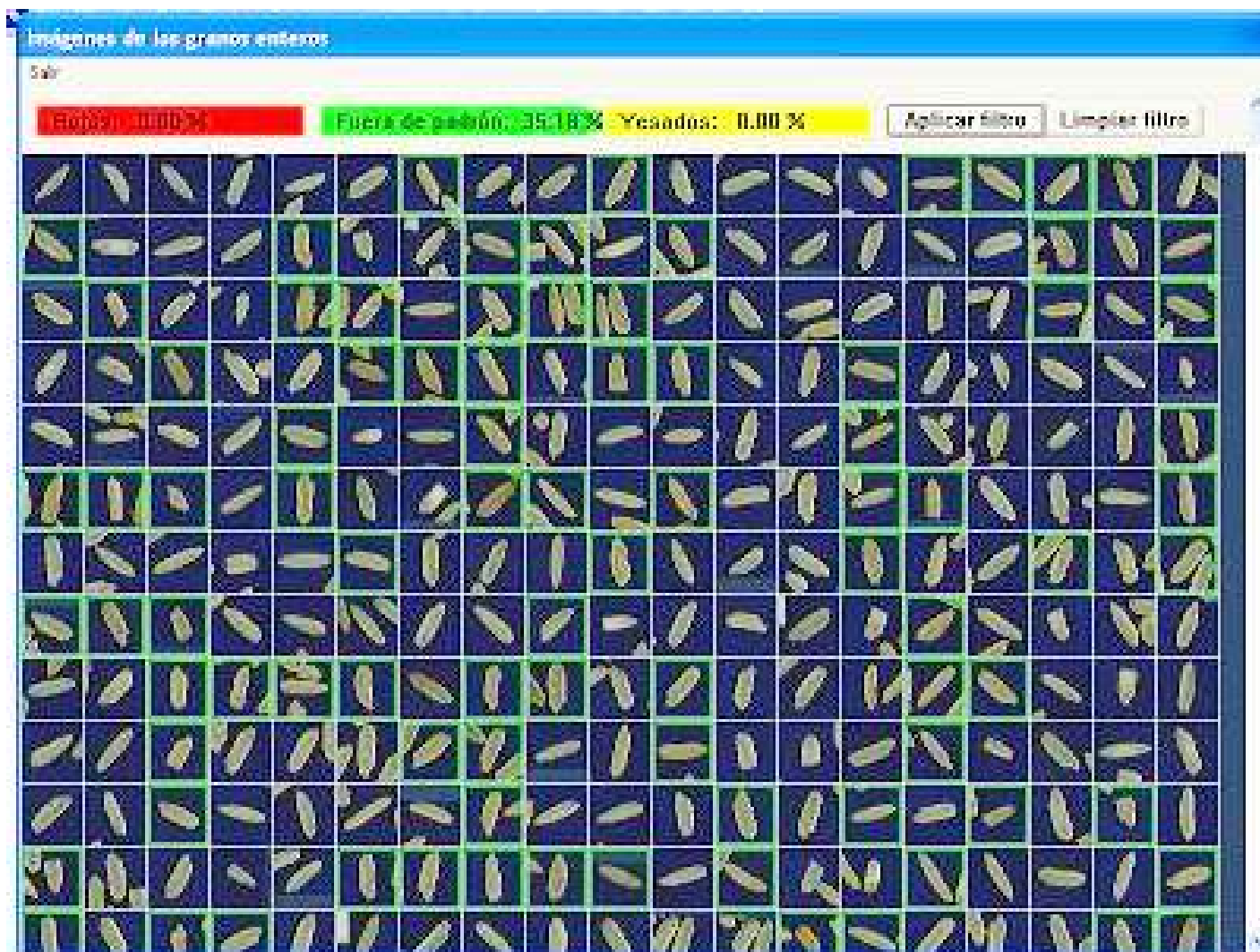
02.12 67.60 BVS21

Procesos: Anterior Medios Cerrar

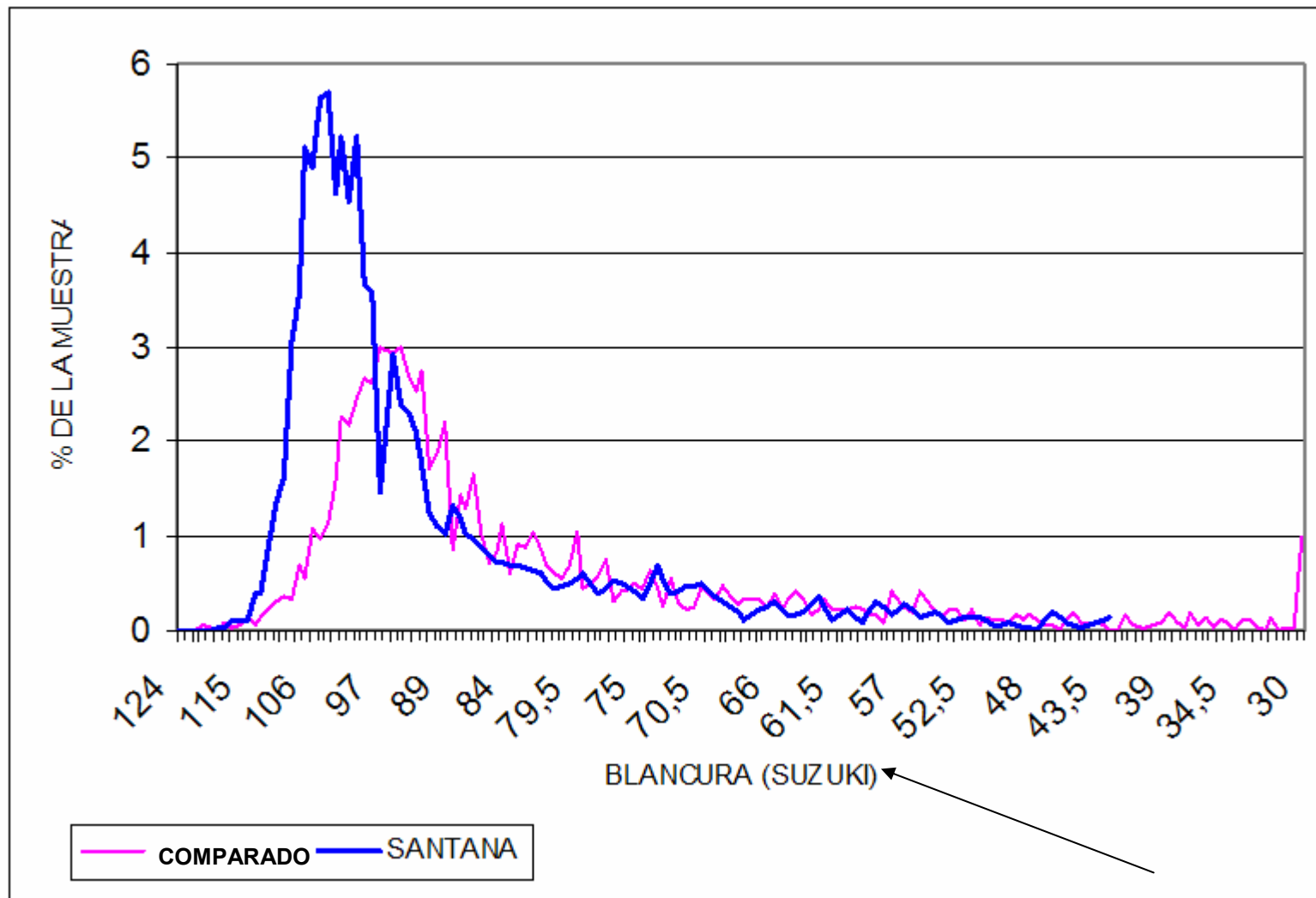
Ficha técnica del arroz comparado obtenida con el analizador óptico digital Suzuki S 21



Estas 2 muestras son de una misma Bolsa del Arroz Parbolizado que se está evaluando. Los granos oscuros disminuyen la media de blancura dado el aumento en la dispersión de la homogeneidad de los granos de la bolsa. Por tanto se evidencian también oportunidades de mejora en la clasificación antes del proceso de maceración y/o después en la clasificación electrónica. Es necesario también realizar pruebas de cocción para determinar si cambia el sabor con esta mejora en el producto.



Muestras del grano evaluadas “filtradas” ópticamente con el analizador Suzuki S 21



BLANCURA (SUZUKI)

COMPARADO SANTANA

Grados Suzuki
Escala de 0 a 200

Análisis de blancura comparada

	COMPARADO	SANTANA
BLANCURA PROMEDIO (SUZUKI S 21) DEL 60% DE LA MUESTRA	98,6	109,5
BLANCURA PROMEDIO DEL 65%	95,8	108,5
BLANCURA PROMEDIO DEL 70%	91,6	107,5
BLANCURA PROMEDIO DEL 75%	87,2	106,0
BLANCURA PROMEDIO DEL 80%	80,8	104,3

Grados Suzuki
Escala de 0 a 200

DISTRIBUCION DE FRECUENCIA DE LA BLANCURA