I'm not a bot

# Farelo de arroz

saiba mais COMPETÊNCIAS A nossa equipa é altamente qualificada e apostamos em formação constante em todas as fases do processo. ESTRUTURA As nossas instalações possuem equipamentos de alta tecnologia para optimizar ao máximo o processo de produção. PARCEIROS Trabalhamos apenas com parceiros certificados de forma a garantirmos a qualidade de todos os nossos produtos. O farelo de arroz possui um teor lipídico entre 18 e 22% e apresenta na sua composição ácidos gordos essenciais (linoleico, palmítico e oleico), proteínas, vitaminas (riboflavinas, niacina, tocoferol), minerais (magnésio, potássio, fósforo e zinco) e compostos bioativos, como o γ-orizanol, fitoesteróis, tocoferóis e tocotrienóis. A perda de estabilidade oxidativa do farelo é um dos principais fatores que inviabiliza a sua utilização em formulações alimentares, uma vez que os lípidos do farelo de arroz entram em contato com as lipases, enzimas responsáveis pela rancidez hidrolítica. A QUALIRISO impede a deterioração do farelo de arroz in natura através de processos industriais modernos que impedem a redução do valor nutricional. A estabilização do farelo de arroz de forma eficiente, realizada pela QUALIRISO, é um fator importante para viabilizar a logística de produção, promovendo um maior shelf-life, e a sua aplicação na indústria de alimentos, tanto para a produção de óleos vegetais, como para utilização do farelo de arroz em formulações alimentares. A QUALIRISO, como resultado das relações muito próximas com os seus fornecedores de matéria-prima, trabalha com o farelo fresco conferindo, deste modo, as sua caraterísticas nutricionais plenas. A gama de matérias-primas, processos de fabrico e procedimentos internos garantem a total ausência de glúten dos seus produtos. Saco de 15kg a 25kg Sacos próprios para pequena indústria. Big Bag de 500kg a 1000kg Temos a opção de big bag para pequenos e médios negócios. Granel Para clientes que necessitam de grandes quantidades. A dieta aconselhada a celíacos – indivíduos intolerantes à proteína encontrada no trigo, centeio, cevada e aveia – passou a ser adotada também por pessoas que acreditam nas virtudes dietéticas da alimentação sem glúten, resultando num aumento da procura de alimentos sem glúten a nível mundial. Este aumento de procura exigiu à indústria alimentar o desenvolvimento de mais produtos sem glúten. A farinha de arroz, naturalmente sem glúten, é utilizada massivamente na alimentação infantil e está cada vez mais a ser usada na panificação, entre outros alimentos, na indústria e pelo consumidor final. A QUALIRISO, como resultado das relações muito próximas com os seus fornecedores de matéria-prima, permite fornecimentos diferenciados, podendo responder positivamente às exigências para baby food. A gama de matérias-primas, processos de fabrico e procedimentos internos garantem a total ausência de glúten dos seus produtos. A nossa equipa operacionaliza a sua visão de negócio criando a embalagem e os produtos ajustados à sua cadeia de valor. Todos os produtos que criamos são de elevada qualidade e personalizados à sua medida. MISSÃO Transformar os produtos das indústrias do arroz de modo a promover o desenvolvimento de produtos com elevado valor acrescentado e com caraterísticas que satisfaçam as necessidades dos consumidores, atingindo o retorno desejado pelos acionistas, garantindo uma economia circular dinâmica que tem em atenção a redução dos impactos nocivos ao ambiente, a melhoria do bem-estar social de todos os colaboradores da empresa, da sociedade de uma forma geral e contrariar a escassez de alimentos no mundo. VISÃO Ser um produtor de referência na valorização de excedentes da indústria do arroz, com produtos saudáveis para o mercado global e crescer de forma progressiva e consolidada. COMPROMISSO Proporcionar a satisfação dos clientes, excedendo as suas expectativas. Apostar continuamente no desenvolvimento de novos produtos que satisfaçam as exigências do mercado. INOVAÇÃO Diferenciando os produtos dos que existem no mercado e investindo em meios tecnológicos atuais. FOCO Foco no produto e no ambiente. EXCELÊNCIA Excedendo as expectativas do mercado e seguindo a melhoria contínua. RESP. SOCIAL Desenvolvendo a empresa sustentada, na vertente económica, social e ambiental. FLEXIBILIDADE Personalizando soluções e respondendo atempadamente às necessidades. RAZÃO Conduzindo o negócio baseado em decisões pensadas e investindo em meios tecnológicos atuais. O farelo de arroz é um excelente complemento para a dieta, além de prevenir contra doenças e ter baixo custo. Ele é utilizado, em suma, para alimentação animal. Entretanto, possui diversos benefícios para a saúde humana e, por isso, muitos já passaram a inseri-lo em seus cardápios. Isso porque o farelo de arroz é um alimento funcional, com capacidade de nutrir o organismo e prevenir doenças crônico-degenerativas, como é o caso da diabetes, colesterol alto e alguns tipos de câncer. Além disso, auxilia na eliminação de metais pesados, prisão de ventre, entre outros. Continue a leitura e conheça todas as características e benefícios deste farelo. O que é farelo de arroz? O farelo de arroz é um subproduto resultante do polimento do arroz que é descascado para que haja a produção do arroz branco. Nesse processo de beneficiamento, as fibras do arroz são retiradas. Essas fibras, junto a muitos nutrientes, formam o farelo; que muitas vezes é descartado. Todas as fibras e nutrientes fazem com que ele seja um superalimento funcional, possuindo diversos benefícios para a saúde humana. Para que possamos compreender ainda mais a fundo o que é o farelo de arroz, é necessário entendermos primeiro o que é farelo. O farelo é, em resumo, a casca de sementes,  rica em fibras e vitaminas, que é resultante do processo de moagem da semente. Portanto, assim como o farelo é um subproduto do polimento do arroz, diversos farelos também são resultantes desse processo de moagem de sementes, como por exemplo: farelo de aveia; farelo de farinha de mesa; o farelo de trigo; farelo de soja, entre outros. Benefícios do farelo de arroz Para quem deseja emagrecer, o farelo de arroz pode ser um grande aliado, pois é rico em fibras. As fibras causam sensação de saciedade, além de manter o intestino saudável, eliminando toxinas prejudiciais ao organismo e absorvendo nutrientes. Além disso, as fibras diminuem o índice glicêmico dos alimentos em que adicionamos o farelo. As fibras também auxiliam a regulação do intestino, facilitando o combate a prisão de ventre. Ela também estimula as “bactérias boas” que vivem no organismo a se reproduzirem. Dessa forma, ajuda a manter a saúde da microbiota intestinal e a manter o intestino sem inflamações. Outro ponto interessante é que, além das fibras, o farelo de arroz também é rico em gama orizanol e fitoesteróis. Isso o torna um ótimo antioxidante para o organismo, atuando, inclusive, na redução do “colesterol ruim” e formação do “colesterol bom”. Ademais, devido à alta quantidade de fitina que possui, estudos recentes mostraram que seu consumo regular pode auxiliar na prevenção de formação de cálculos renais. Por possuir niacina (a vitamina B3), ele é ótimo para a pele. Além disso, é um bom calmante natural e possui efeito amenizador no sistema nervoso. Sendo importante, portanto, tanto para depressão quanto para esquizofrenia. O farelo de arroz também é rico em diversos minerais e nutrientes. Entre eles, há vitaminas B6 e E, tiamina, potássio, ferro, zinco e entre outros. Portanto, esse produto do beneficiamento do arroz é um ótimo alimento funcional, sendo super interessante de ser adicionado na dieta. Além de nutrir o organismo e auxiliar na prevenção de doenças,  o farelo de arroz também é abundante e possui baixo custo. Farelo de arroz na alimentação animal Assim como o farelo de soja, esse subproduto do arroz é amplamente utilizado na alimentação animal. Com isso, aproveita-se toda a fibra e os demais nutrientes presentes nesse farelo para nutrir os animais, elaborando rações e alimentos específicos. Nesse sentido, o grão de arroz, quando colhido, possui diversos processos até ser comercializado da forma que se encontra nas prateleiras. Ou seja, o grão é composto pela casca, endosperma, farelo e germe, que são beneficiados até o produto final. Dessa forma, cerca de 8% dos resultados no beneficiamento desse produto equivalem ao farelo de arroz, podendo variar entre 4% e 12%. Por outro lado, se tratando do arroz marrom, até que esse seja transformado no conhecido arroz branco, também existem mais processos. Conforme esse último processo, é possível obter o equivalente a 70% de farelo e 30% de arroz polido. Sendo gerada uma grande quantidade de farelo de arroz, esse tipo de subproduto, por possuir grande quantidade de óleo, pode acabar azedando em pouco tempo. O alto nível de óleo neste farelo faz com que ele seja uma fonte riquíssima de energia e, por isso, seja empregado na alimentação de aves, substituindo o milho. Sua abundância de fósforo, proteínas e lipídios o tornam um alimento muito interessante para essa finalidade. Nutrição de bovinos com farelos Sendo a pecuária um segmento bastante afetado pelo aumento recorrente nos custos de produção, o farelo de arroz tornou-se uma alternativa interessante, visto que se trata de um produto de custo relativamente baixo e altamente nutritivo. Levando em conta a sazonalidade na disponibilidade de alguns produtos empregados na alimentação do gado de corte, a proximidade com as indústrias beneficiadoras de arroz e os custos com transporte, sem dúvida, o uso do farelo de arroz pode ser uma ótima opção. Assim como o farelo de trigo, o tipo feito de arroz é uma opção rica em nutrientes que pode ser utilizada para a alimentação de diversos tipos de animais. Isso porque o farelo de arroz integral se origina dos processos de beneficiamento do grão de arroz. Dessa forma, são retirados os envoltórios em pericarpo e tegumento, além de algum resíduo da casca que possa ter permanecido. Com isso, gera-se o arroz polido, e o subproduto disso é o farelo de arroz acrescido da casca. Com a casca que se adiciona ao restante do farelo, aumentam-se os níveis de sílica, lignina e fibras brutas, diminuindo o valor nutritivo. Por conta disso, é necessário monitorar essas quantidades de fibras e minerais que se somam ao farelo, ao ponto de que não ultrapassem 12% e 10%. Além disso, a abundância de óleo que permanece no farelo possibilita que ele entre em estado de degradação facilmente, já que esses ácidos graxos facilitam a peroxidação. Isso favorece a multiplicação de fungos e a alteração do seu sabor, dificultando a armazenagem. Farelo de arroz na nutrição de bezerros Analisando a nutrição de bezerros elaborada a partir de cana-de-açúcar, melaço e ureia, quando o farelo de arroz é utilizado de modo a suplementar a alimentação, os resultados obtidos são satisfatórios. Ou seja, o ganho de peso vivo é algo muito produtivo. Nesse sentido, os animais filhotes suplementados com o farelo de arroz apresentam um aumento diário de 100 gramas em seu peso para cada 100 gramas de farelo integral usado para alimentá-los. Algo semelhante ocorre com os adultos. Incluindo 20% de farelo de arroz nas rações dos bovinos adultos, potencializa-se a produção de energia e gorduras, mantendo os níveis máximos de 4,5% de gorduras. Porém, quando são incluídos níveis superiores à 20%, os animais comem menos e acabam engordando mais. Entretanto, existe o chamado farelo de arroz desengordurado, que é um produto onde se extrai a maior parte do óleo natural do arroz. Esse tipo de subproduto contém, no máximo, 2% de gorduras brutas, 12% de fibras brutas e uma marca superior a 16% de proteínas brutas. Assim, se utilizando desse tipo especial de farelo, é possível alimentar animais adultos em engorda utilizando até 40% na mistura com a ração sólida. Da mesma forma, para filhotes, os níveis ideais são de 20%, enquanto para vacas leiteiras é de 1,5 kg diários. Em suma, incluir farelo de arroz na alimentação dos bezerros faz com que eles adquiram uma média de 500 gramas diárias do que sem utilizar esse subproduto. No entanto, o farelo de arroz possui 10x mais fósforo do que cálcio. Por isso, ao utilizar o farelo de arroz integral ou desengordurado na dieta de bovinos, é necessário adicionar outras fontes de cálcio, a fim de equilibrar valores de cálcio e fósforo. Segundo estudos, utilizar níveis inferiores a 14% desse subproduto na dieta dos bovinos não apresenta problemas. Farelo de arroz na economia Conforme já foi possível observar, existe uma série de fatores que fazem com que o consumo do farelo de arroz seja benéfico para a economia. Inicialmente, é possível observar os benefícios da comercialização desse subproduto para os produtores rurais. Sabendo que apenas 30% do beneficiamento gera o conhecido arroz branco, perder 70% desse subproduto poderia significar um grande prejuízo para a agroindústria. Além disso, o farelo de arroz é rico em gorduras, nutrientes e minerais. Uma das alternativas mais benéficas à economia é a utilização desse subproduto na alimentação de animais. Em outras palavras, usar o farelo para alimentar esses animais pode melhorar os processos de engorda e, ainda assim, reduzir custos com rações. No entanto, é necessário que o pecuarista avalie bem os custos, principalmente por conta do transporte desses farelos. Se houver baixo custo com logística, evidentemente que a utilização do farelo de arroz na alimentação animal é uma ótima opção. Com isso, os dois lados ganham, seja o pecuarista ou a agroindústria. Da mesma forma, a utilização do farelo de arroz para a alimentação humana acaba gerando uma série de benefícios, seja para a economia ou, até mesmo, para a saúde do consumidor. Conforme citados anteriormente, os benefícios do farelo de arroz são um fator determinante na importância desse produto para a economia. Isso faz com que exista uma busca por esse produto, bem como alguns estabelecimentos especializados que o comercializam. Por isso, encontrar o farelo de farinha de arroz no mercado é muito fácil. Basta procurá-lo em comércios que trabalham com produtos naturais ou, então, comprar pela internet. Assim sendo, o preço médio desse produto é de R$1,00 para cada 100g, sendo R$10,00 o preço médio do quilo. Como utilizar o farelo de arroz? Esse subproduto do beneficiamento do arroz está apresentando uma função de crescente importância na economia devido à sua versatilidade. Dessa forma, é possível entender para que serve o farelo de arroz. Sabendo disso, é correto afirmar que este farelo pode ser utilizado com bons resultados na alimentação de animais, sendo estes aves, bovinos, suínos ou ovinos e, ainda assim, para consumo humano. Isso ocorre por razão da riqueza de componentes que constituem a sua estrutura. Sabemos que uma série de benefícios podem ser sentidos no organismo humano através do consumo equilibrado do farelo de arroz. Ou seja, não é difícil entender a relevância desse produto e compreender para que serve o farelo. Entre os inúmeros benefícios do farelo de arroz estão o emagrecimento, o controle do colesterol e a prevenção de diversas doenças. Para que se possa obter essas vantagens que o produto oferece ao organismo humano, é importante contar com acompanhamento médico. Através do acompanhamento de um médico ou nutricionista, é possível avaliar a melhor dieta para cada indivíduo, sabendo que existem diferenças de um metabolismo para outro. Portanto, para obter os melhores resultados, é imprescindível consultar um profissional da saúde. O consumo exagerado desse produto pode trazer uma série de problemas para o organismo, devido ao seu alto nível de gorduras e de minerais. Em outras palavras, o equilíbrio é a chave e o desequilíbrio pode causar sérios problemas de saúde em uma pessoa. Como consumir o farelo de arroz? Sabendo que existe uma série de benefícios do farelo de arroz, um questionamento de muitas pessoas é como consumir esse tipo de alimento. Nesse sentido, vale conhecer algumas orientações acerca do preparo e armazenamento do produto. Ao adquirir o farelo, é necessário torrá-lo imediatamente, visto que ele pode sofrer alterações rapidamente. Além disso, é importante garantir que ele esteja sempre novo, evitando o consumo caso apresente algum odor de mofo. Primeiramente, é preciso peneirá-lo a fim de extrair pequenos fragmentos de casca que prejudicam a qualidade do produto. Dependendo da quantidade de fragmentos, pode ser necessário peneirar mais de uma vez. Vale avaliar o visual e a homogeneidade do farelo. Depois que ele estiver bem peneirado, basta colocá-lo em uma panela grande para então realizar o processo de torra. Ou seja, basta mexê-lo continuamente, em fogo baixo, com uma colher grande, durante um tempo médio de 25 minutos. Dessa forma, basta observá-lo visualmente a fim de garantir que ele esteja torrado de forma homogênea. Depois, é necessário deixar esfriar até a temperatura ambiente e então armazená-lo em vasilhas bem fechadas, sem contato com o ar. Com esse preparo, é possível incluí-lo em diversas receitas como bolinhos, feijão, molhos, ensopados e pães. Desse modo, o farelo atua como um suplemento em pó, enriquecendo os alimentos com as suas propriedades, visto que o gosto ele não costuma alterar muito. A quantidade diária indicada para consumo nessa forma aqui relatada é de 60 gramas, ou seja, quatro colheres de sopa por pessoa. A vantagem desse produto é justamente a complementação da dieta humana por conta de seu baixo custo e alto valor nutritivo. Produção do farelo de arroz Com os benefícios do farelo de arroz, é possível melhorar a dieta de toda a família, de forma simples e com um custo relativamente baixo. Em outras palavras, esse produto tem custo baixo e pode melhorar a nutrição de todas as pessoas da casa. Isso é possível por conta da sua composição altamente rica, que conta com diversos nutrientes, vitaminas e minerais. Ou seja, em cada 100 gramas de farelo de arroz, existem 450 kcal, 14 gramas de proteínas e mais de 49 gramas de carboidratos. Além disso, ele possui 22 gramas de gorduras, 29 gramas de fibras alimentares, 10,6 miligramas de sódio, 1,645 miligramas de potássio, 3,1 miligramas de tiamina (B1), 45 miligramas de niacina (B3) e 18,4 miligramas de ferro. Em suma, essa composição acima citada é do alimento disponível para consumo humano, sendo que em sua forma original ele possui ainda mais vitaminas e minerais. Parte dos seus componentes se perdem por consequência do beneficiamento. Ainda assim, existem outros componentes como o ácido pantotênico, riboflavina, vitamina E, folato, magnésio, manganês, zinco e cobre. Por essa razão, é visto como um alimento natural capaz de melhorar a saúde e prevenir doenças. Para que serve o farelo de arroz? Conforme foi possível observar ao longo do artigo, o farelo de arroz é um subproduto do beneficiamento do arroz. Entretanto, esse subproduto pode ser elevado ao nível de produto, pois seus benefícios são diversos e muito produtivos. Nesse sentido, é correto afirmar que ele causa impactos positivos na alimentação de animais e na alimentação humana em geral, inclusive sendo utilizado como alternativa para melhorar a saúde e prevenir doenças de muitos tipos. Além disso, o farelo pode contribuir para melhorar a economia e proteger o meio ambiente. Isso porque a comercialização de um subproduto que seria considerado resíduo de descarte pode gerar mais lucros ao vendedor e aos compradores em geral. Isso ocorre pelos melhores resultados na nutrição do gado e pela redução de custos com rações. Da mesma forma, ao aproveitar esse subproduto, é possível reduzir impactos ambientais, visto que diminui o consumo de outros recursos gerados naturalmente. Em suma, os benefícios deste farelo específico são amplos e capazes de oferecer vantagens à agroindústria e aos consumidores finais, de diversas localidades. Um fator que torna esse produto tão vantajoso é justamente o baixo custo e a facilidade de encontrá-lo. Por isso, o farelo de arroz vem ganhando espaço no mercado a cada dia mais. As vantagens são diversas, aquecendo a economia e evitando desperdícios por parte das indústrias que beneficiam o arroz. Desse modo, é correto afirmar que esse é um produto com grande potencial de mercado em todo o país. O que é Farelo? O farelo é um subproduto obtido durante o processo de moagem dos grãos, como trigo, arroz, milho, aveia, entre outros. Ele é composto principalmente pela casca externa do grão, que é removida durante a moagem para obtenção de farinha. O farelo é rico em fibras, vitaminas do complexo B, minerais e antioxidantes, o que o torna um alimento altamente nutritivo e benéfico para a saúde. Benefícios do Farelo para a Saúde O consumo regular de farelo traz diversos benefícios para a saúde. As fibras presentes no farelo auxiliam no bom funcionamento do intestino, prevenindo a constipação e promovendo a sensação de saciedade, o que pode ser útil para quem está em busca de perder peso. Além disso, as fibras também ajudam a controlar os níveis de colesterol e glicemia no sangue, prevenindo doenças cardiovasculares e diabetes. Além das fibras, o farelo também é uma excelente fonte de vitaminas do complexo B, como tiamina, riboflavina, niacina, ácido pantotênico, piridoxina, biotina e ácido fólico. Essas vitaminas desempenham papéis importantes no metabolismo energético, na saúde do sistema nervoso, na formação de células sanguíneas e na saúde da pele. Outro destaque do farelo é a presença de minerais essenciais, como ferro, zinco, magnésio, fósforo e potássio. Esses minerais são fundamentais para o bom funcionamento do organismo, atuando em diversas funções, como transporte de oxigênio, fortalecimento dos ossos, regulação da pressão arterial e equilíbrio hídrico. Como Consumir o Farelo? O farelo pode ser consumido de diversas formas, adicionado a receitas de pães, bolos, biscoitos, panquecas, entre outros alimentos. Ele pode ser utilizado como substituto parcial da farinha de trigo em algumas preparações, conferindo um teor maior de fibras e nutrientes ao prato. Também é possível adicionar o farelo a sucos, iogurtes, vitaminas e saladas, aumentando assim a quantidade de fibras na alimentação diária. É importante ressaltar que o consumo de farelo deve ser acompanhado de uma ingestão adequada de água, pois as fibras presentes no farelo absorvem água e podem causar desconforto intestinal se não houver hidratação suficiente. Recomenda-se começar com pequenas quantidades de farelo e ir aumentando gradualmente, para que o organismo se adapte. Tipos de Farelo Existem diferentes tipos de farelo disponíveis no mercado, cada um proveniente de um grão específico. Alguns dos mais comuns são: Farelo de Trigo: O farelo de trigo é o mais conhecido e utilizado. Ele é obtido durante o processo de moagem do trigo para obtenção da farinha branca. O farelo de trigo é rico em fibras, vitaminas do complexo B e minerais, sendo uma excelente opção para adicionar nutrientes à dieta. Farelo de Arroz: O farelo de arroz é obtido a partir da casca do grão de arroz. Ele é rico em fibras solúveis e insolúveis, vitaminas do complexo B e minerais. O farelo de arroz é uma opção interessante para quem busca aumentar a ingestão de fibras na dieta. Farelo de Milho: O farelo de milho é obtido a partir da casca do grão de milho. Ele é rico em fibras, vitaminas do complexo B, vitamina E e minerais. O farelo de milho é uma opção nutritiva e versátil, podendo ser utilizado em diversas preparações. Farelo de Aveia: O farelo de aveia é obtido a partir da casca externa do grão de aveia. Ele é rico em fibras solúveis, como a beta-glucana, que auxilia na redução do colesterol e no controle da glicemia. O farelo de aveia é uma opção saudável e saborosa para adicionar às receitas. Considerações Finais O farelo é um alimento altamente nutritivo e benéfico para a saúde, sendo uma excelente fonte de fibras, vitaminas do complexo B, minerais e antioxidantes. Seu consumo regular pode trazer diversos benefícios, como melhora do funcionamento intestinal, controle do colesterol e glicemia, prevenção de doenças cardiovasculares e diabetes, entre outros. É importante incluir o farelo de forma gradual na dieta e garantir uma boa hidratação para evitar desconfortos intestinais. Experimente adicionar farelo em suas receitas e aproveite todos os seus benefícios para a saúde!