

Proyecto: COOPERATIVA ARROCERA CONCORDIA LTDA.

Autores: Torres, Susana Renée – Lesa, Claudia Elena.

Clasificación: Alimentos farináceos, cereales, harinas y derivados.

Resumen

El arroz es el cereal que sirve para la alimentación de las dos terceras partes de la población mundial y forma parte de la dieta básica de países que, como India, tienen una alta densidad demográfica.

En nuestro país, si bien el trigo es el más importante de los cereales, el arroz adquirió gran importancia en la alimentación por la llegada del inmigrante de origen italiano y español, predominantemente, que consumían y consumen mucho arroz.

Nuestros terrenos se revelaron muy propicios para su cultivo; de allí la aparición de dos grandes regiones: Norte y Litoral. Precisamente a esta última pertenece nuestra provincia y más específicamente Concordia. Es por eso que nuestra razón, además de la importancia de este cereal en la alimentación mundial, radica en las bondades de nuestra zona para el cultivo de arroz.

El producto tal como se lo obtiene de la cosecha no es utilizable directamente para el consumo humano; el grano está revestido de sus envolturas, constituyendo el arroz cáscara, y debe, para poder ser consumido, descascararse, obteniendo el arroz descascarado o arroz integral, y un subproducto, las glumelas (cáscaras). Después del descascarado, el arroz es sometido a un blanqueo, que tiene por finalidad eliminar las capas superficiales del grano, así se obtiene el "arroz blanco" y un subproducto pulverizado "los salvados". Por fin, el arroz blanco puede sufrir un pulido y un glaseado; operaciones destinadas a mejorar la presentación del arroz.

Palabras claves: arroz, alimentación de dos terceras partes del mundo, terrenos propicios, Concordia.

Diagrama de flujo del proceso

