

Seccagem artificial do arroz

J. H. LEROY
Rizicultor em Madagascar

A seccagem do arroz em casca (*paddy*), após a colheita, é um dos problemas mais importantes da moderna rizicultura. De uma boa seccagem do *paddy* depende, com effeito, a qualidade do arroz e o seu rendimento em grãos inteiros. A qualidade do arroz, seu valor commercial, estão intimamente ligados á alvura do grão, á sua transparencia e sobretudo á ausencia de grãos amarellos. Estes são produzidos pela fermentação do *paddy* quando se molham algumas espigas na agua do arrozal, mas sobretudo quando o *paddy* humido fica amontoado depois da colheita.

A fermentação produz ainda uma alteração da materia amy-lacea o que torna o arroz pardacento e quebradiço.

Convem então seccar o arroz, rapidamente, logo após a colheita. Nos climas tropicaes, quentes e humidos, em poucas horas a fermentação se produz.

Mas uma seccagem muito rapida, a uma temperatura muito elevada, torna o grão quebradiço ao beneficiamento. O fraco rendimento de grãos inteiros, que se verifica muitas vezes em certos lotes de arroz, não tem outra causa que uma seccagem muito brusca, a uma temperatura muito elevada.

Sob esse ponto de vista, e contrariamente a todas as idéas emittidas até agora, está demonstrado que a seccagem ao sol é a mais prejudicial de todas. Ao sol de Madagascar, o thermometro sobe a 60.º enquanto a temperatura maxima de uma boa seccagem não deveria ultrapassar 35.º.

Se os arrozes *glacés* italianos attingem quase a perfeição, pode-se affirmar que esse resultado é devido em grande parte aos cuidados durante a seccagem. Na Italia, o *paddy*, logo que collido, é batido e seccado artificialmente, em seccadoras construidos especialmente, onde a temperatura maxima não passa de 35.º Ao entrar nos aparelhos, quando o *paddy* está demasiado humido, a temperatura é a mais baixa, e só no fim da operação é que elle entra em contacto com o ar a 35.º O *paddy* passa

successivamente em tres apparatus com um repouso de 20 minutos entre cada um delles de modo a deixar que a humidade restante tenha tempo de se espalhar na massa, e se uniformizar.

Existem innumerous modelos de seccadouros, mas o mais simples consiste em um tronco de cone de 6 metros, mais ou menos, de altura, por um metro de diametro, formado de uma armadura sobre a qual se estende uma tela metallica, de paredes duplas. Entre as duas paredes, espaçadas de 25 cm. o arroz é metido enchendo completamente o espaço livre. A alimentação do apparatus é por cima, e é continua, enquanto por baixo um systema de distribuidores permite o escoamento regular a uma determinada velocidade.

O ar quente passa no centro do apparatus vindo da parte inferior; elle encontra então, na base, o arroz mais secco, e no alto, onde a temperatura é mais baixa, o *paddy* mais humido, o que como vimos, é favoravel a uma dessecação progressiva.

Um elevador retoma o arroz que sae do primeiro apparatus, e o conduz na tremoia do segundo seccadouro, onde elle esperará 20 minutos antes de ser secco de novo.

Este processo applicado, em nossas colonias, livrar-nos-ia dos arrozes fermentados e dos grãos amarellos. Por outro lado o rendimento em grãos inteiros augmentaria consideravelmente.

(“L’Agriculture Coloniale” Dezembro — 1926)

Analyse chimica do Chú-chú

O chú-chú, ou *Sechium edule* dos botanicos, é um legume muito usado nas mezas brasileiras.

E’ um excellente alimento. Na Costa-Rica elle é comido tão abundantemente quanto a batatinha pelos europeus.

E’ um alimento salutar sem ser rico em principtos nutritivos.

A sua analyse chimica denuncia :

Agua	90,5 o/o
proteina	1,3
gordura	0,4
amido	7,8
	<hr/>
	100,0

E.