

INTRODUCCIÓN

El arroz es uno de los cereales más cultivados y es el alimento básico de aproximadamente la mitad de la producción mundial. En la actualidad, su principal uso es el consumo como grano blanco (pulido), por lo que su aporte nutritivo a la dieta, es en forma de hidratos de carbono, aunque posee algunos otros nutrimentos importantes en menores cantidades. En México ocupa el cuarto lugar en la producción de granos alimenticios y aunque se ha observado un incremento en el consumo, existe una tendencia a la disminución del área cultivada, ocasionada por la competencia desventajosa con el arroz importado.

Los intentos para mejorar su producción y con ello la rentabilidad del cultivo, se han dado principalmente en torno al mejoramiento genético de la especie; otras alternativas para elevar esta rentabilidad la constituye la adición de valor a subproductos del arroz, con propuestas para su utilización tal y como salen de la molienda del arroz; por ejemplo, la cascarilla es usada para la elaboración de materiales de construcción, el granillo para la industria cervecera y el salvado para la elaboración de alimentos balanceados para animales.

El salvado de arroz es uno de los subproductos más abundantes y subutilizados de la industria arrocera, resulta interesante por su contenido de nutrientes, sustancias bioactivas o nutracéticas y por sus características funcionales. A partir del salvado, es posible obtener aceite de muy buenas características de fritura, al cual se le han encontrado propiedades funcionales, en lo referente a la disminución de colesterol y lípidos de la sangre.