

دليل  
الأرز الأمريكي

A GUIDE TO  
AMERICAN  
RICE



# INTRODUCING AMERICAN RICE

The United States is the third largest exporter of rice worldwide and is unique in being an exporter of all rice types.

Rice production has been part of America's history for more than 300 years. South Carolina became the first American state to farm rice, but following the American Civil War rice farming moved westward to Arkansas and is now grown in six U.S. states: Arkansas, California, Louisiana, Texas, Mississippi and Missouri.

Rice farming in America has become a precise science, a world of specialized equipment, lasers and computers. Technology has enabled the U.S. rice industry to consistently produce a high-quality product and this modern technology is partly responsible for the reputation of quality that U.S. rice has around the world.

All this together with strict control methods throughout the processing, storing and shipment of U.S. rice ensures the highest level of food safety. Making the reliability of U.S. rice unsurpassed throughout the world.

## CONTENTS

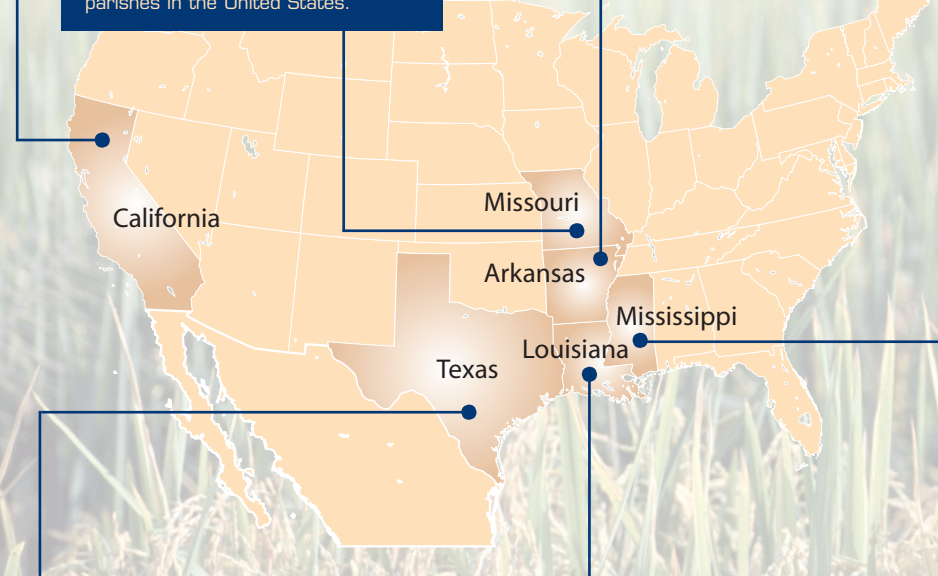
Introducing American Rice	1
Varieties and versatility	3
U.S. rice grading standards	5
An American innovation	7
Importing U.S. rice	8
Wild Rice	9
Useful links	11

California is the second largest U.S. rice-growing state where the majority of the rice is grown in the Sacramento Valley. California rice is highly prized all over the world – particularly in Asia and the Middle East.

Arkansas ranks first among the six rice-producing states, accounting for approximately 50% of U.S. rice production.

Missouri is the fifth largest U.S. rice-producing state and more than half of the state's rice farms are in Butler County. The county ranks consistently among the top twenty two of the 110 rice-producing counties and parishes in the United States.

Mississippi comes fourth in production amongst the U.S. rice-producing states. Rice-production is concentrated in the North-east area of the state where rice producers plant nearly 200,000 acres of rice each year.



The upper Texas coast is home to most of the state's rice production, on roughly 145,000 acres. The Texas rice belt plays an important environmental as well as agricultural role in the coastal prairie where the rice fields offer forage and roosting habitat for resident, wintering and migrating waterfowl and shorebirds.

Rice is an integral part of Louisiana culture and the rice varieties here complement the cajun cuisine of the region. The state is the nation's third-largest rice-producer, with primary rice production and milling centered in the South-western part of the state.

## VARIETIES AND VERSATILITY

There are more than 40,000 rice varieties worldwide. However, only a small percentage of these are economical to grow commercially. Rice is available in many different colors, including brown, red and even black, many of which are grown in the USA. Here are the main rice types that are available from America today.

### LONG GRAIN RICE

There is a high demand for long grain rice in the Middle East Area, especially in Saudi Arabia and Iraq. A long grain rice kernel is 6-8mm long, and its length is about 4-5 times its width. It has a hard and glassy centre and it turns fluffy and grainy when cooked. American long grain rice is available in the following three forms:



**Parboiled long grain rice** is especially fluffy and separate when cooked as a result of the parboiling process. After this parboiling the majority of the vitamins and minerals are preserved in the rice, many of which would normally be lost in the milling process. The raw parboiled rice has a golden sheen, which turns snow white during cooking.

**Milled long grain rice** has a soft taste and can be used in a number of ways. The rice is milled after harvest to remove the outer husk and bran layers. The kernels remain separate when cooked.



**Brown long grain rice** has a nutty aroma. When processed only the outer husk is removed, not the bran layers underneath. This ensures that the rice contains a higher proportion of vitamins, minerals and dietary fibers than ordinary milled rice.



### Medium and short grain rice

**Medium grain rice** is 5-6mm long and considerably thicker than long grain rice, the kernels are tubby, soft and chalky. It is the preferred rice type in Jordan, Syria and Turkey.



**A short grain rice** kernel is 4-5 mm long and its length is only about 1-2 times its width. It is soft and chalky and releases approximately 15% starch when cooked.



### Wild rice

Normally sold as a wild rice mix with long grain varieties, the long, slender, brown to black colored kernels have a nutty taste and are considered a delicacy in many parts of the world. Wild rice from the USA is cultivated in California and Minnesota.



### Aromatic rice

Jazzman is a unique, newly developed aromatic rice variety from the USA. Jazzman rice has a similar appearance, aroma and taste to a fragrant rice type called Jasmine from Thailand. Today, aromatic rice like Jazzman is grown by U.S. farmers in Louisiana.



### Glutinous rice

Glutinous rice goes by many names including sweet, sticky and waxy, and is cultivated in California. Although called glutinous, this rice is gluten-free like all other rice varieties.



## U.S. RICE GRADING STANDARDS

Farmers and processors of rice are dedicated to improving product quality. The American rice industry and the US Department of Agriculture use established standards to measure rice quality as exactly and uniformly as possible. Quality is evaluated in the United States according to color and general appearance, cooking and processing characteristics, milling yield and cleanliness. The USDA grading standards chart reproduced here, is taken from the USDA's Grain Inspection Service's publication 'United States Standards for Rice' updated July 2005.

### GRADE, GRADE REQUIREMENTS AND GRADE DESIGNATIONS FOR MILLED RICE

GRADE	MAXIMUM LIMITS OF -					
	Seeds, heat-damaged and paddy kernels (single or combined)		Red rice & damaged kernels (singly or combined %)	Chalky kernels <sup>(1) (2)</sup>		
	Total (no. in 500g)	Heat-damaged kernels & objectionable seeds (no. in 500g)		In long grain rice (%)	In medium or short grain rice (%)	
<b>U.S. No. 1</b>	2	1	0.5	1.0	2.0	
<b>U.S. No. 2</b>	4	2	1.5	2.0	4.0	
<b>U.S. No. 3</b>	7	5	2.5	4.0	6.0	
GRADE	Broken kernels				Other type <sup>(4)</sup>	
	Total (%)	Removed by a 5 plate <sup>(3)</sup> (%)	Removed by a 6 plate <sup>(3)</sup> (%)	Removed by a 6 sieve <sup>(3)</sup> (%)	Whole kernels <sup>(3)</sup> (%)	Whole and broken kernels <sup>(3)</sup> (%)
<b>U.S. No. 1</b>	4.0	0.04	0.1	0.1	-	1.0
<b>U.S. No. 2</b>	7.0	0.06	0.2	0.2	-	2.0
<b>U.S. No. 3</b>	15.0	0.1	0.9	0.9	-	3.0
GRADE	Color requirements <sup>(1)</sup>		Minimum milling requirements <sup>(5)</sup>			
<b>U.S. No. 1</b>	Shall be white or creamy		Well milled			
<b>U.S. No. 2</b>	May be slightly grey		Well milled			
<b>U.S. No. 3</b>	May be light grey		Reasonably well milled			

<sup>(1)</sup>For the special grade Parboiled milled rice, see 868.315(c).

<sup>(2)</sup>For the special grade Glutinous milled rice, see 868.315(e).

<sup>(3)</sup>Plates should be used for southern production rice; and sieves should be used for western production rice, but any device or method that gives equivalent results may be used.

<sup>(4)</sup>These limits do not apply to the class Mixed Milled Rice.

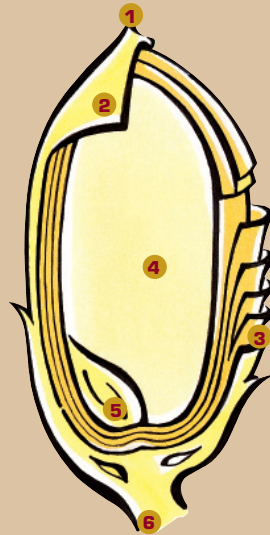
<sup>(5)</sup>For the special grade Undermilled milled rice, see 868.315(d).

Source: USDA, Federal Grain Inspection Service

# AN AMERICAN INNOVATION

# HOW WE CAN HELP

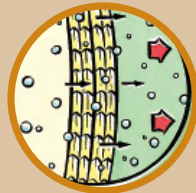
The parboiling process was developed in the United States more than 50 years ago. During the parboiling process, rice is steamed under pressure and only then is it milled. Through this refining process the majority of minerals and vitamins contained in the rice are pressed into the kernel and not lost when the rice is milled. Additionally, the parboiling process has an effect on the starch in the kernel, and when cooked, the single rice kernels don't stick together but stay especially fluffy and separate.



The rice grain:

- 1 bristles (on top of the grain)
- 2 husk or hull
- 3 several bran layers
- 4 endosperm (consists of starch)
- 5 germ or embryo
- 6 stalk

**Step 1:**



**Step 3:**



**Step 2:**



**Step 4:**



**Step 1:** After cleaning, the rice is placed in a vacuum tank and air is extracted from the raw rice using low pressure.

**Step 2:** A hot water soak draws water-soluble vitamins and minerals from the bran layers and the germ.

**Step 3:** Via high pressure and steam these water-soluble vitamins and minerals are pressed into the endosperm. A second steam treatment locks the nutrients into the grain.

**Step 4:** Excess water is extracted by low pressure. The parboiling process gelatinizes the starch in the endosperm, thereby producing extra fluffy cooked rice.

Now the parboiled rice is milled and the husk, bran layers and germ are removed. Raw parboiled rice has a golden color but on cooking the grain becomes snow white.

**The USA Rice Federation is here to help to make it as easy as possible for you to get the correct information regarding all aspects of U.S. rice.**

**One of the most frequently asked questions we get is about importing American rice.**

When making the initial enquiry to import rice from the USA, it's important that the supplier has enough information to give you an accurate price quotation. This then obviously helps both of you.

Based on the feedback we have received in the past, we have devised the following guide that any supplier will need the answers to when tendering for your enquiry.

Try to keep everything as concise and accurate as possible so that the supplier can understand your requirements immediately and can respond as quickly as possible.

There is a list of suppliers on our web site [www.usarice.com](http://www.usarice.com).

**COMPANY INFORMATION**

YOUR COMPANY NAME

TYPE OF BUSINESS  
(wholesale, retail, distribution, caterer, other)

OTHER PRODUCTS YOU HANDLE

OWNERSHIP

FULL ADDRESS

PERSON TO CONTACT  
(name and position)

PHONE NUMBER

WEBSITE, EMAIL

**RICE INFORMATION**

GRADE AND QUALITY  
(% of broken grains)

TYPE  
(long, medium or short)

MILLING & FORM  
(paddy, brown, milled, parboiled)

QUANTITY  
(per shipment and estimate for total annually)

PACKAGING (size and material)

DELIVERY DATE  
port and other delivery information (Incoterms)

TERMS OF PAYMENT



## WILD RICE

**Did you know that from a botanical point of view wild rice isn't really a rice variety? The slender black grains are actually the seeds of a tall, blooming water grass. The nutty flavour of wild rice lends itself to a variety of unique applications in the kitchen.**

**Wild rice is mainly grown in North America. Primarily it is cultivated in California, which supplies about 60% of the world's crop. Other important growing regions include the Great Lakes and the Mississippi delta.**



The black rice is the only variety of grain originally native to the United States. It was used as staple food for more than 10,000 years. It was the main food source of Native Americans, who called wild rice 'Manoomin', which means 'the precious grain'.

**Native to America:** Water grass grows about one to three metres high and anchors its roots deeply in the wet soil. It is native to shallow, clear streams and lakes in North America.

**Harvesting in the past and today:** Traditionally Native Americans would harvest the wild rice from lakes and rivers by beating it into their canoes with sticks. The seeds that sank into the water would be ready to harvest the following year.

Today the seeds are sown on flooded fields, and the plants stay in water until about six weeks before harvesting. Computerized analyses determine the exact harvest time in September. Combine harvesters gather the crop after the fields have been drained. The grains are then cleaned, before they are sorted and packed.

Because of its relatively high moisture (40%), the freshly harvested wild rice does not last very long unprocessed. Therefore, the remaining moisture is reduced to less than 10%, through several processing steps.

The moisture withdrawal changes the color of the original grain from green to a dark almost black brown. Wild rice contains very little fat, which is conducive to a long storage life without a decline in quality.



### PURE OR BLENDED

Wild rice has only become popular since the seventies and eighties. In particular the delicate, nutty taste of wild rice made it a popular side dish. Wild rice can be used pure or as a blend with long grain, Basmati or brown rice. Blends are often less expensive than the pure wild rice, which is usually combined with fish or vegetarian dishes because of its unique taste and attractive appearance.

## LINKS

## روابط

**www.fas.usda.gov**

The website of the Foreign Agricultural Service (FAS) of the United States Department of Agriculture, offers many useful statistics concerning U.S. rice production and exports, reference to grading standards and information about U.S. government programs.

**www.usarice.com**

The website of the USA Rice Federation, offering information about U.S. rice, the U.S. rice industry, recipes and more. Click on suppliers for a full list of exporting companies. The list shows U.S. rice suppliers indicating what kind of rice they can supply, together with their contact information.

**www.usarice.eu**

Offers access to the Arabic language website of the USA Rice Federation, offering information about U.S. rice and rice industry, as well as a large database of Arabic recipes with U.S. rice.

**www.menurice.com**

The website of the USA Rice Federation specifically designed for chefs and F&B managers, featuring many creative recipes as well as live cooking demonstrations using U.S. rice.

**www.cawildrice.com**

The website of the California Wild Rice Advisory Board, offers interesting information about the Californian wild rice industry, about wild rice in general and recipes with wild rice.

**www.usarice.eu**

يقدم مدخلاً إلى الموقع الإلكتروني لاتحاد الأرز الأمريكي باللغة العربية، ويقدم معلومات عن الأرز الأمريكي وصناعة الأرز الأمريكي بالإضافة إلى قاعدة بيانات كبيرة من الوصفات العربية المعدة بالأرز الأمريكي.

**www.menurice.com**

تم تصميم موقع اتحاد الأرز الأمريكي خصيصاً لكبار الطهاة ومديري الأماكن التي تقدم الطعام والشراب، ويبرز العديد من الوصفات المبدعة بالإضافة إلى عرض طهو حي مباشر باستخدام الأرز الأمريكي.

**www.cawildrice.com**

موقع مجلس كاليفورنيا الاستشاري للأرز البري، ويقدم معلومات مثيرة للاهتمام عن صناعة الأرز البري في كاليفورنيا وعن الأرز البري عموماً بالإضافة إلى وصفات معدة بالأرز البري.

**www.fas.usda.gov**

موقع الخدمات الزراعية الخارجية (FAS) لإدارة الزراعة الأمريكية، ويقدم العديد من الإحصاءات المفيدة التي تخص إنتاج الأرز الأمريكي وتصديره ومراجع عن معايير التصنيف ومعلومات عن برامج الحكومة الأمريكية.

**www.usarice.com**

موقع اتحاد الأرز الأمريكي، ويقدم معلومات عن الأرز الأمريكي وصناعة الأرز الأمريكي ووصفات أطباق وغير ذلك. انقر على كلمة suppliers للاطلاع على قائمة كاملة بشركات التصدير. تظهر القائمة موردي الأرز الأمريكي مع الإشارة إلى نوع الأرز الذي يستطيعون توريده، بالإضافة إلى تفاصيل الاتصال بهم.

Our address is:

USA Rice Federation, Wichmannstrasse 4, Haus 5 Sued 22607, Hamburg, Germany  
Tel: +49 40/4503 8660 Fax: +49 40/4503 8666 E-mail: customer@usarice.com  
**www.usarice.eu**

**THE USA RICE FEDERATION**

The USA Rice Federation is the national advocate for all segments of the U.S. rice industry, representing rice growers, millers, processors, brokers, rice exporters and other affiliated industries. Associate members cover virtually the entire marketing and distribution channels for U.S. rice.

عنواننا هو:

USA Rice Federation, Wichmannstrasse 4, Haus 5 Sued 22607, Hamburg, Germany  
هاتف: +49 40/4503 8666 فاكس: +49 40/4503 8666  
البريد الإلكتروني: customer@usarice.com  
**www.usarice.eu**

**اتحاد الأرز الأمريكي**

اتحاد الأرز الأمريكي هو هيئة المناصرة الوطنية لجميع أقسام صناعة الأرز الأمريكي، ويمثل مزارعي الأرز وأصحاب المطاحن ومعامل المعالجة والوسيطيين ومصنري الأرز وصناعات أخرى منضمة لها. ويغطي الأعضاء تقريباً جميع قنوات التسويق والتوزيع للأرز الأمريكي.

## الأرز البري



أما اليوم، فتُزرع البذور في حقول مغمورة بالمياه، وتظل النباتات في الماء إلى ما قبل موعد الحصاد بستة أسابيع تقريباً. تحدد التحليلات التي تجرى بالكمبيوتر موعد الحصاد بالضبط في سبتمبر. وتقوم آلات الحصاد الجامعة بجمع المحصول بعد أن تم تجفيف الحقول. ثم يتم تنظيف الحبوب قبل فرزها وتغليفها.

بسبب الرطوبة العالية نسبياً في الأرز البري المحصول حديثاً (40 في المائة)، لا يمكن أن يدوم طويلاً بدون معالجة. لذلك يتم تخفيض الرطوبة المتبقية إلى أقل من 10 في المائة، من خلال خطوات معالجة متعددة.

## الخاص أو المخلوط

أصبح الأرز البري شائعاً منذ السبعينات والثمانينات فقط. وبالتحديد نكهة الأرز البري الشهية الشبيهة بالجوز جعلته طبقاً جانبياً شائعاً. يمكن استخدام الأرز البري وحده أو مخلوطاً بالأرز ذي الحبة الطويلة أو الأرز البسمتي أو الأرز البني. يكون الأرز المخلوط في العادة أقل تكلفة من الأرز البري الخالص، ويُعد عادة مع السمك أو أطباق النباتات نظراً لنكهته الفريدة ومظهره الجذاب.

الأرز الأسود هو نوع الأرز الوحيد الذي تُعدّ الولايات المتحدة موطنه الأصلي. وكان يُستخدم كمصدر غذاء لأكثر من 10 آلاف عام. وكان مصدر الغذاء الرئيسي لسكان أمريكا الأصليين الذين كانوا يسمونه "مانومين"، والذي يعني "الحبوب القيّمة".

موطنه الأصلي أمريكا: تنمو عشبة الماء لتصبح بطول متر إلى ثلاثة أمتار وتثبت جذورها عميقاً في التربة الرطبة. موطنها الأصلي في الجداول والبحيرات الضحلة الصافية في أمريكا الشمالية.

الحصاد في الماضي والحاضر: كان سكان أمريكا الأصليون تقليدياً يجمعون الأرز البري من البحيرات والأنهار بضربه بالعصي ليسقط في زوارقهم (الكنو). والبذور التي غاصت في الماء تكون جاهزة للحصاد في العام التالي.

هل تعلم أن الأرز البري لا يعدّ نوعاً من الأرز من وجهة النظر النباتية؟ فالحبوب النحيلة السوداء هي في الواقع بذور لعشبة مائية طويلة ومزهرة. النكهة الشبيهة بالجوز للأرز البري ملائمة للعديد من الاستخدامات الفريدة في المطبخ.

تتم زراعة الأرز البري بشكل رئيسي في أمريكا الشمالية. وتتم زراعته في الأصل في كاليفورنيا التي تقدم حوالي 60 في المائة من محصول العالم. مناطق زراعية مهمة أخرى تشمل منطقة البحيرات الكبرى ودلتا الميسيسيبي.





عند الاستفسار المبني عن استيراد الأرز من الولايات المتحدة، من المهم أن يمتلك المورد معلومات كافية ليقدّم إليك عرض سعر دقيق. وهذا بالتالي يساعد كليهما بشكل واضح.

بناءً على الآراء التي تلقيناها في الماضي، ابتكرنا الدليل التالي الذي سيحتاج أي مورد معرفة الإجابات عليه عند تقديم عرض لاستفسارك.

حاول أن توضح كل شيء بأكبر قدر ممكن من الدقة والإيجاز بحيث يتمكن المورد من فهم متطلباتك فوراً والرد في أسرع وقت ممكن.

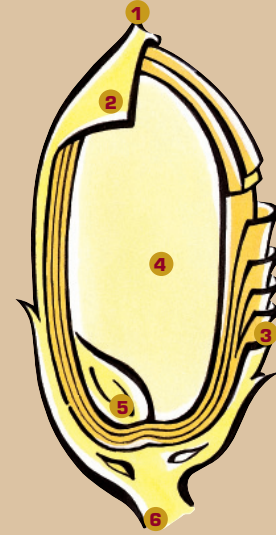
يوجد قائمة بالموردين على موقعنا الإلكتروني [www.usarice.com](http://www.usarice.com)

اتحاد الأرز الأمريكي موجود ليساعد في تسهيل حصولكم على المعلومات المتعلقة بجميع جوانب الأرز الأمريكي بقدر ما يمكن.

من أكثر الأسئلة الشائعة التي تردنا هي الأسئلة المتعلقة باستيراد الأرز الأمريكي.

حبة الأرز:

- 1 الهلب (الشعيرات)  
(في قمة الحبة)
- 2 القشرة
- 3 عدة طبقات من النخالة
- 4 السويداء  
(تتكون من النشاء)
- 5 البذرة أو الجنين
- 6 الساق



تم تطوير عملية السلق الجزئي في الولايات المتحدة قبل أكثر من 50 عاماً. خلال عملية السلق الجزئي، يتم تبخير الأرز تحت الضغط وبعد ذلك فقط يتم جرشه. من خلال عملية التكرير هذه معظم المعادن والفيتامينات التي يحتوي عليها الأرز يتم ضغطها في الحبوب ولا تُفقد عند جرش الأرز. بالإضافة إلى ذلك، عملية السلق الجزئي لها تأثير على النشاء في الحبة، وعند طهي الأرز لا تلتصق حبوب الأرز المفردة مع بعضها البعض بل تبقى منفصلة ومنفخة بشكل خاص.

### معلومات الأرز

الصف والجنس  
(% من الحبوب المكسرة)

النوع  
(طويل أو متوسط أو قصير)

الجرش والشكل  
(غير مقشور، بني، مجروش، مسلوق جزئياً)

الكمية  
(لكل شحنة مع تقدير لإجمالي الكمية المطلوبة سنوياً)

التغليف (الحجم والمادة)

تاريخ التسليم  
الميناء ومعلومات التسليم الأخرى (الشروط التجارية الدولية)

نوع شروط الدفع

### معلومات الشركة

اسم شركتكم

نوع العمل  
(تجارة جملة، تجارة تجزئية، توزيع، متعهد تقديم الأطعمة، غير ذلك)

منتجات أخرى تتعامل بها

الملكية

العنوان الكامل

الشخص الذي يمكن الاتصال به  
(الاسم والمنصب)

رقم الهاتف

الموقع الإلكتروني، البريد الإلكتروني

### الخطوة 3:



**الخطوة 1:** بعد تنظيف الأرز، يتم وضعه في خزان مفرغ الهواء ويتم سحب الهواء من الأرز الذي باستخدام ضغط منخفض.

**الخطوة 2:** يعمل النقع في الماء الساخن على سحب الفيتامينات والمعادن القابلة للاندماج في الماء من طبقات النخالة والبذرة.

**الخطوة 3:** بواسطة الضغط العالي والبخار، يتم ضغط هذه الفيتامينات والمعادن القابلة للاندماج في الماء داخل السويداء. وتعمل المعالجة الثانية بالبخار على تثبيت المغذيات داخل الحبة.

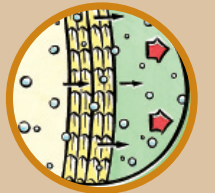
### الخطوة 4:



**الخطوة 4:** يتم سحب الماء الزائد باستخدام الضغط المنخفض. تؤدي عملية السلق الجزئي إلى جليئة النشاء في السويداء، وبالتالي إنتاج أرز مطهو أكثر انتفاخاً.

الآن تم جرش الأرز المسلوق جزئياً وتمت إزالة القشرة وطبقات النخالة والبذرة. للأرز النقي المسلوق جزئياً لون ذهبي ولكن عند طهوه تصبح الحبة بيضاء كالثلج.

### الخطوة 1:



### الخطوة 2:



## معايير تصنيف الأرز الأمريكي

## الصف والصفات والصفات للأنواع المجروش

الحدود القصوى لـ -					
الحبوب الطباشيرية (1) (2)		البذور والحبوب غير المقشورة والمتضررة بالحرارة (مفردة أو مجتمعة)		الصف	
في الأرز ذو الحبة المتوسطة أو القصيرة (النسبة المئوية)	في الأرز ذو الحبة الطويلة (النسبة المئوية)	الأرز الأحمر والحبوب المتضررة (النسبة المئوية فردياً أو مجتمعة)	الحبوب المتضررة بالحرارة والبذور المثيرة للرفض (الرقم في 500 عم)	المجموع (الرقم في 500 عم)	
2.0	1.0	0.5	1	2	الولايات المتحدة الرقم 1
4.0	2.0	1.5	2	4	الولايات المتحدة الرقم 2
6.0	4.0	2.5	5	7	الولايات المتحدة الرقم 3
نوع آخر (4)		الحبوب المكسرة			
الحبوب الكاملة (النسبة المئوية)	الحبوب الكاملة (3) (النسبة المئوية)	منزوع بواسطة 6 مناخل (3) (النسبة المئوية)	منزوع بواسطة 6 صفائح (3) (النسبة المئوية)	منزوع بواسطة 5 صفائح (3) (النسبة المئوية)	المجموع (النسبة المئوية)
1.0	-	0.1	0.1	0.04	4.0
2.0	-	0.2	0.2	0.06	7.0
3.0	-	0.9	0.9	0.1	15.0
الولايات المتحدة الرقم 1		الولايات المتحدة الرقم 2			
الولايات المتحدة الرقم 3		الولايات المتحدة الرقم 3			
الولايات المتحدة الرقم 1		الولايات المتحدة الرقم 2			
الولايات المتحدة الرقم 3		الولايات المتحدة الرقم 3			
الولايات المتحدة الرقم 1		الولايات المتحدة الرقم 2			
الولايات المتحدة الرقم 3		الولايات المتحدة الرقم 3			
الولايات المتحدة الرقم 1		الولايات المتحدة الرقم 2			
الولايات المتحدة الرقم 3		الولايات المتحدة الرقم 3			

يتفانى مزارعو الأرز ومعالجوه في تحسين جودة المنتج. وتستخدم صناعة الأرز الأمريكية وإدارة الزراعة الأمريكية معايير راسخة لقياس جودة الأرز بأكبر قدر ممكن من الدقة والاتساق. يتم تقييم الجودة في الولايات المتحدة حسب اللون والمظهر العام وخصائص الطهي والمعالجة بالإضافة إلى غلة الجرش ونظافته. تم أخذ الرسم البياني لمعايير تصنيف إدارة الزراعة الأمريكية، المستخرج نسخة منه هنا، من منشورة خدمة التفتيش على الحبوب لإدارة الزراعة الأمريكية وعنوانه "المعايير الأمريكية للأرز" والذي تم تحديثه في يوليو 2005.

(1) للصف الخاص "الأرز المجروش المسلووق جزئياً"، انظر 868.315(c).

(2) للصف الخاص "الأرز المجروش النقي"، انظر 868.315(e).

(3) ينبغي استخدام الصفائح لإنتاج الأرز الجنوبي، وينبغي استخدام المناخل لإنتاج الأرز الغربي، ولكن يمكن استخدام أية أداة أو طريقة تعطي نتائج مماثلة.

(4) لا تنطبق هذه الحدود على صف الأرز المجروش المختلط.

(5) للصف الخاص "الأرز المجروش جزئياً"، انظر 868.315(d).

## الأنواع وتعدد الاستخدامات

يوجد أكثر من 40 ألف نوع من الأرز حول العالم. ولكن جزء صغير فقط من هذه الأنواع تُعدّ زراعته لغرض التجارة أمراً اقتصادياً. يتوفر الأرز بألوان عديدة ومختلفة، بما في ذلك البني والأحمر وحتى الأسود، وتتم زراعة الكثير منها في الولايات المتحدة الأمريكية. هذه هي أنواع الأرز الرئيسية التي توفرها أمريكا اليوم.

### الأرز ذو الحبة الطويلة

هناك طلب كبير على الأرز ذو الحبة الطويلة في منطقة الشرق الأوسط، وخاصة في السعودية والعراق. يبلغ طول حبة الأرز طويل الحبة 6 إلى 8 ملم، ويبلغ طولها 4 إلى 5 أضعاف عرضها تقريباً. للحبة لب صلب وشفاف وعند طهوها تنتفخ الحبوب وتكون حبيبية (مبرغلة). يتوفر الأرز الأمريكي طويل الحبة بالأشكال الثلاثة التالية:



الأرز طويل الحبة المسلوق جزئياً يكون منتفخاً بشكل خاص وتظل حبوبه منفصلة عند طهوها نتيجة لعملية السلق الجزئي. بعد عملية السلق الجزئي يحتفظ الأرز بغالبية الفيتامينات والمعادن، بينما يُفقد الكثير من هذه الفيتامينات والمعادن عادة في عملية الجرش. للأرز النيء المسلوق جزئياً لمعان ذهبي يصح أبيضاً كالثلج خلال طهوه.

الأرز طويل الحبة المجروش له مذاق لطيف ويمكن استخدامه بطرق عديدة. يتم جرش الأرز بعد حصاده لإزالة طبقتي القشرة والنخالة الخارجيتين. وتظل الحبوب منفصلة عند طهوها.



الأرز طويل الحبة البني له رائحة شبيهة برائحة الجوز. عند معالجته، تتم إزالة القشرة الخارجية فقط، ولا تزال طبقات النخالة الواقعة تحتها. ومن شأن هذا أن يضمن احتواء الأرز على الفيتامينات والمعادن والألياف المغذية بقدر أكبر مما هو الحال في الأرز المجروش العادي.



الأرز ذو الحبة المتوسطة والقصيرة يبلغ طول حبة الأرز متوسط الحبة من 5 إلى 6 ملم وهو أكثر سماكة من الأرز طويل الحبة، وتكون حبوبه بديئة وناعمة وطباشيرية. وهو نوع الأرز المفضل في الأردن وسوريا وتركيا.

يبلغ طول حبة الأرز قصير الحبة 4 إلى 5 ملم، ويبلغ طولها ضعف إلى ضعفي عرضها فقط تقريباً. يكون الأرز ناعماً وطباشيرياً ويطلق ما يقارب 15% من النشاء عند طهوه.



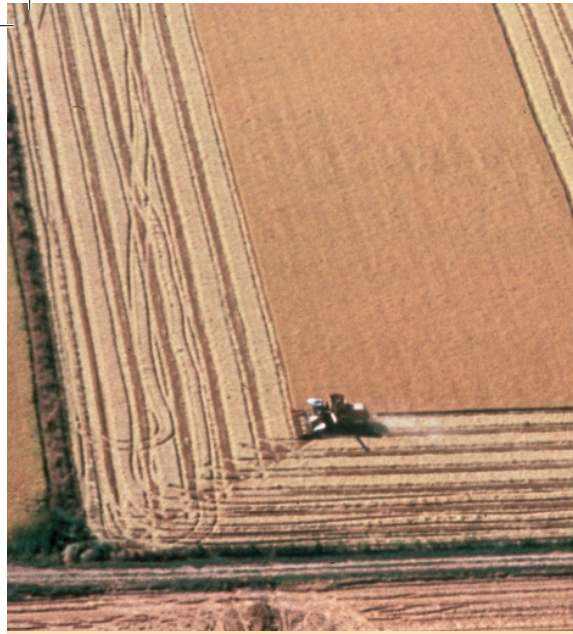
الأرز البري يتم في العادة بيعه كمزيج أرز بري مع أنواع حبوب طويلة الحبة، ويكون مذاق الحبوب الطويلة النخيلة البنية المائلة للسواد شبيهاً بمذاق الجوز وهي تعتبر طعاماً مترفاً في أجزاء كثيرة من العالم. يتم زراعة الأرز البري من الولايات المتحدة الأمريكية في كاليفورنيا ومينيسوتا.



الأرز ذو الرائحة جازمان هو نوع أرز ذو رائحة فريدة ومطور حديثاً من الولايات المتحدة الأمريكية. لأرز جازمان مظهر ورائحة ومذاق شبيه بنوع أرز ذي رائحة يسمى أرز الياسمين من تايلندا. اليوم تتم زراعة الأرز ذي الرائحة مثل جازمان من قبل مزارعين أمريكيين في لويزيانا.



الأرز الدبق يطلق على الأرز الدبق أسماء كثيرة منها الأرز الحلو والمزج والشمعي وتتم زراعته في كاليفورنيا. بالرغم من أنه يسمى بالدبق، إلا أنه خالٍ من الدابوق (الغلوتين) كما هي حال جميع أنواع الأرز الأخرى.



## مقدمة إلى الأرز الأمريكي

## تُعدّ الولايات المتحدة ثالث أكبر الدول المصدرة للأرز في العالم وهي تتفرد بكونها مصدرة لجميع أنواع الأرز.

كان إنتاج الأرز، ولا يزال، جزءاً من تاريخ أمريكا لأكثر من 300 عام. أصبحت كارولاينا الجنوبية أول ولاية أمريكية تزرع الأرز، ولكن بعد الحرب الأهلية الأمريكية انتقلت زراعة الأرز نحو الغرب إلى أركنساس، وتتم زراعته الآن في ست ولايات أمريكية: أركنساس وكاليفورنيا ولouisiana وتكساس وميسيسيبي وميزوري.

أضحت زراعة الأرز في أمريكا علماً دقيقاً وعالمياً من المعدات المتخصصة وأجهزة الليزر والكمبيوتر. التكنولوجيا مكنت صناعة الأرز في الولايات المتحدة من إنتاج منتج عالي الجودة بشكل ثابت، وهذه التكنولوجيا الحديثة مسؤولة جزئياً عن سمعة الجودة التي يتمتع بها الأرز الأمريكي حول العالم.

ويضمن كل هذا إلى جانب طرق الرقابة الصارمة طوال عمليات معالجة الأرز الأمريكي وتخزينه وشحنه أعلى مستوى في أمان الغذاء. مما يجعل جدارة الأرز الأمريكي بالثقة أمر لا يمكن التفوق عليه في أي مكان في العالم.

تُعدّ كاليفورنيا ثاني أكبر ولاية أمريكية تزرع الأرز حيث تتم زراعة معظم الأرز في وادي ساكرامنتو. يحظى أرز كاليفورنيا بتقدير كبير في جميع أنحاء العالم، خاصة في آسيا والشرق الأوسط.

تحتل أركنساس المرتبة الأولى بين الولايات الست الكبرى المنتجة للأرز، حيث تنتج حوالي 50 بالمئة من إنتاج الأرز في الولايات المتحدة.

تحتل ميسيسيبي المرتبة الرابعة في الإنتاج بين الولايات الكبرى المنتجة للأرز في الولايات المتحدة. ويتركز إنتاج الأرز في المنطقة الشمالية الشرقية من الولاية حيث يزرع منتج الأرز ما يقارب 200 ألف فدان من الأرز كل عام.

ميزوري هي خامس أكبر ولاية منتجة للأرز في الولايات المتحدة، وتوجد أكثر من نصف مزارع أرز الولاية في مقاطعة بتلر. وتحتل المقاطعة بشكل ثابت مرتبة ضمن أعلى التنتين وعشرين مقاطعة من المقاطعات والأقاليم المئة وعشرة المنتجة للأرز في الولايات المتحدة.



يعتبر ساحل تكساس الشمالي موطن إنتاج معظم الأرز في الولاية، على أرض مساحتها تقريباً 145 ألف فدان. ويلعب حزام الأرز في تكساس دوراً بيئياً وزراعياً مهماً في المرح الساحلي حيث توفر حقول الأرز الغذاء والموطن لحظ طيور الماء وطيور الشواطئ المقيمة الشتوية والمهاجرة.

يُعدّ الأرز جزءاً لا يتجزأ من ثقافة لويزيانا، وتكتمل أنواع الأرز هنا أسلوب طبخ كاجون في المنطقة. تُعدّ الولاية ثالث أكبر منتج للأرز في البلاد، وتتمركز الأماكن الرئيسية لإنتاج الأرز وجرشه في الجزء الجنوبي الغربي من الولاية.

## المحتويات

- 1 التعريف بالأرز الأمريكي
- 3 الأنواع وتعدد الاستخدامات
- 5 معايير تصنيف الأرز الأمريكي
- 7 ابتكار أمريكي
- 8 استيراد الأرز الأمريكي
- 9 الأرز البري
- 11 روابط مفيدة