

Título: Batata-doce biofortificada: alimento popular com alto teor de vitamina.

Autores: João Bosco Carvalho da Silva; Patrícia G.B.; Erika Madeira Moreira da Silva; Lorena Salvador; Carolina Netto Rangel; Marília Regini Nutti; José Luiz Viana de Carvalho

Unidades: Embrapa Hortaliças / Embrapa Agroindústria de Alimentos.

Introdução: A Embrapa, junto com os programas AgroSalud e HarvestPlus, realizam trabalhos que visam combater as deficiências nutricionais da população menos favorecida, adotando como estratégia, o estímulo à produção de alimentos naturalmente enriquecidos que sejam do hábito alimentar regional. Este programa de biofortificação visa o desenvolvimento de cultivares com maiores teores de vitamina A, ferro e zinco e o desenvolvimento de produtos pós-colheita. A batata-doce é um dos cultivos trabalhados, por ser amplamente produzida e consumida no Brasil, principalmente nas regiões Norte e Nordeste.

Estado da Arte da Pesquisa: Utilizando germoplasma nacional e clones introduzidos do CIP foram selecionadas variedades com boa produtividade e teores de beta-caroteno superiores a 100 mg.kg⁻¹ (superior ao de raízes de cenoura por exemplo). Na Embrapa Agroindústria de Alimentos são feitos estudos de retenção de caroteno em produtos como farinha, chips, macarrão, snacks, pães e bolos, visando garantir que o nutriente em questão esteja presente em toda a cadeia de utilização e consumo do alimento biofortificado.

Além do Estado da Arte da Pesquisa: Foi iniciada a disseminação do material de propagação e a instalação de Unidades de Demonstração para avaliação participativa da produtividade e a resposta a esses novos materiais. Pretende-se ainda, avaliar a introdução destas variedades promissoras na merenda escolar, investigando a sua aceitação e, posteriormente, a aceitação de produtos processados com a farinha e seu uso como ingrediente na elaboração de outros alimentos. Ao longo do tempo serão feitos estudos de biodisponibilidade e levantamentos para estimativa da substituição das variedades selecionadas.

Title: Biofortified sweet-potato: common food with high vitamin content.

Authors: João Bosco C. da Silva; Patrícia G.B.; Erika Madeira M. Silva; Lorena Salvador; Carolina N. Rangel; Marília R. Nutti; José Luiz V. Carvalho.

Units: Embrapa Hortaliças / Embrapa Agroindústria de Alimentos.

Introduction: By promoting the production of naturally enriched food, Embrapa, together with the AgroSalud and HarvestPlus programs, help combat nutritional deficiencies in unfortunate populations. This biofortification program seeks the development of cultivars with higher levels of vitamin A, iron, and zinc, and the development of post-harvest products. Sweet potato is one of the selected crops, due to being widely produced and consumed in Brazil, especially in the North and Northeast.

State of the Art Research: With national germplasms and clones from the International Center of Potato (CIP), varieties were selected presenting good productivity and beta-carotene levels higher than 100mg.kg⁻¹, (higher than carrots, for example). Carotene retention studies are carried out at Embrapa Food Technology with flour, cooked potatoes, chips, pasta, snacks, bread, and cakes, seeking to ensure that each nutrient is present in the entire consumption chain.

Beyond State of the Art: Activities for the dissemination of cuttings and Demonstration Units conduction for participative evaluations of the productivity and acceptance of these new varieties have already begun. Their taste acceptance will be investigated by introducing them in the primary school lunch. Food products made from their flour will be evaluated in recipes. Biodisponibility analyses and researches estimating the use of the selected varieties will be carried out.