

# Biofortificação de alimentos para combater a desnutrição no Brasil

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, 2010

Marília Regini Nutti<sup>1</sup>, Edson Watanabe<sup>1</sup>, José Luiz Viana de Carvalho<sup>1</sup>, Soraya Pereira da Silva<sup>1</sup>, Semiramis Rabelo

Ramalho Ramos<sup>2</sup>, Péricles de Carvalho Ferreira Neves<sup>3</sup>, Maria José Del Peloso<sup>3</sup>, Maurisrael de Moura Rocha<sup>4</sup>,

Vanderlei da Silva Santos<sup>5</sup>, Robert Eugene Schaffert, Werito Melo<sup>6</sup>, Pedro Luiz Schereen<sup>7</sup> e Fernando Fleury Curado<sup>2</sup>

1 - Embrapa Agroindústria de Alimentos; 2 – Embrapa Tabuleiros Costeiros ; 3 – Embrapa Arroz e Feijão ; 4 – Embrapa Meio Norte ; 5 - Embrapa Mandioca e Fruticultura Tropical; 6 - Embrapa Milho e Sorgo; 7 - Embrapa Trigo

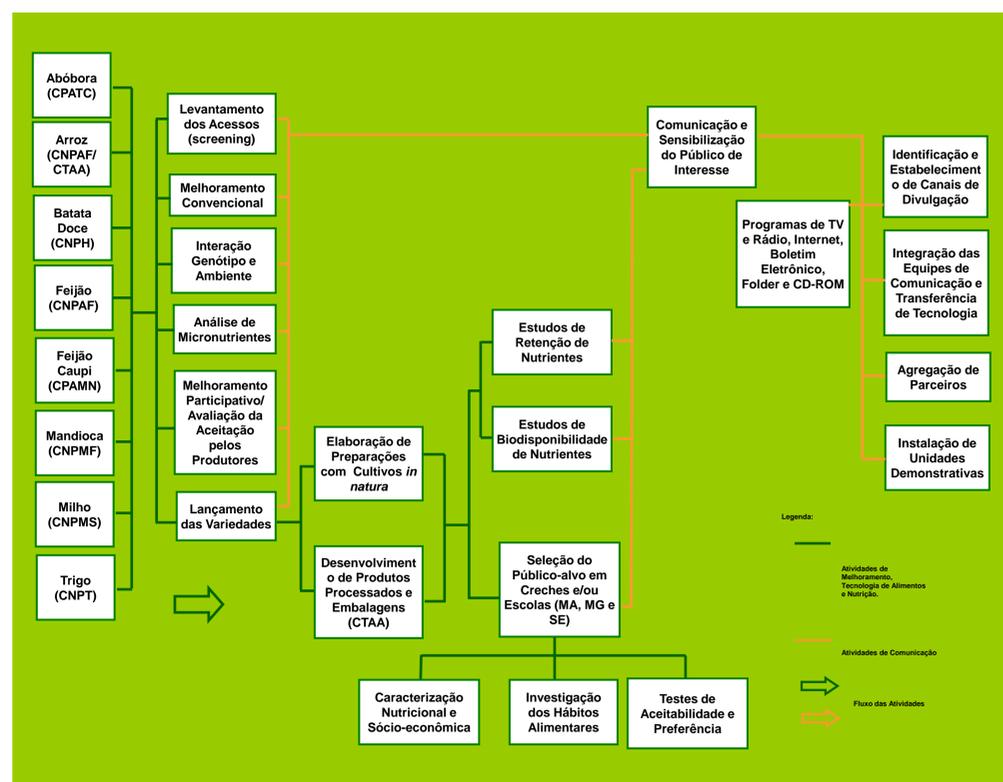
## II Simpósio sobre Inovação e Criatividade Científica na Embrapa

### Introdução

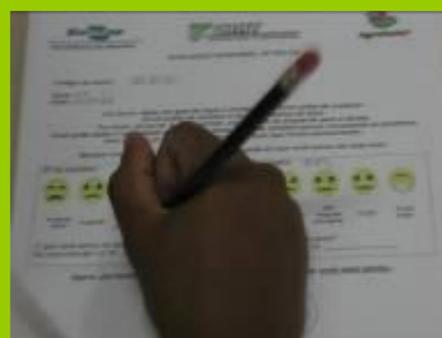
A estratégia atual para combater a desnutrição nos países em desenvolvimento baseia-se no fornecimento de suplementos vitamínicos e minerais para as populações carentes, além da fortificação de alimentos. Entretanto, produtos agrícolas biofortificados (variedades melhoradas que apresentam um maior conteúdo de vitaminas e minerais) podem complementar as intervenções em andamento.

### Material e Métodos

A Rede de Biofortificação coordenada pela Embrapa realiza, através do projeto BioFORT e dos programas internacionais de biofortificação HarvestPlus e AgroSalud, desenvolvimento de: mandioca e batata doce com maior teor de carotenóides; milho com mais lisina, triptofano e pró-vitamina A; arroz, feijão, milho, trigo e feijão-caupi com teores mais elevados de ferro e zinco; e produtos extrusados e de panificação a partir de farinhas biofortificadas.



Encontram-se em andamento ou estão planejados estudos de avaliação de desempenho agrônomo, de biodisponibilidade dos nutrientes nas variedades biofortificadas, de retenção de nutrientes durante o processamento/cozimento, de avaliação sensorial, investigação dos hábitos de consumo e condições sócio-econômicas do público alvo, além de estudos antropométricos.



Análise sensorial de bolo de batata-doce com escolares



Arroz e trigo: seleção de genótipos e melhoramento dos acessos promissores



Feijão Caupi Xique-Xique e abóbora: seleção de genótipos e melhoramento dos acessos promissores



Batata-doce Beauregard

Mandioca BRS Jari

### Resultados

Esta é uma alternativa viável, efetiva, e sustentável para combater a desnutrição das populações carentes, uma vez que as mesmas estarão consumindo produtos que normalmente fazem parte de sua dieta e, portanto, não terão que alterar seus hábitos alimentares.