

COMPOSIÇÃO DE MINERAIS EM PRODUTOS ALVO GERADOS PELO PROJETO HARVESTPLUS

Sidnéa C. de Freitas¹, Tania S. Silva¹, Epaminondas S. Simas¹, Juliana O. Santos¹, José L.V. de Carvalho¹, Marília R. Nutti¹

¹Embrapa Agroindústria de Alimentos, Rio de Janeiro, RJ. E-mail: sidi@ctaa.embrapa.br.

A biofortificação de alimentos tem como um dos objetivos reduzir a deficiência de ferro e zinco da população carente. Assim, uma de suas estratégias é o melhoramento genético de feijão comum, caupi, mandioca, arroz e batata-doce para suprir a carência desses elementos que provoca, principalmente, anemia e problemas no desenvolvimento em parte da população. A introdução de variedades biofortificadas, desenvolvidas para aumentar a oferta de fontes de minerais, possibilita um acréscimo nas intervenções já existentes, constitui uma forma de proporcionar alimentação saudável e de baixo custo de maneira a atingir as pessoas com pouco acesso a alimentação e a sistemas de saúde. Para tanto, investe-se no desenvolvimento de variedades locais, selecionando cuidadosamente alimentos que fazem parte do hábito alimentar desta população. A Embrapa Agroindústria de Alimentos participa deste projeto com várias atividades, uma das quais fornecer informação nutricional das diversas matrizes estudadas no laboratório de minerais. O objetivo deste trabalho é apresentar os resultados promissores de análises de ferro e zinco de caupi, feijão comum, arroz, batata-doce e amostras de farinha de mandioca em diferentes estágios de processamento e obtidos até o ano de 2008. Para o *caupi*, os teores de ferro variaram de 4,61 a 6,74 mg/100g e os de zinco de 4,01 a 5,61 mg/100g; para o feijão comum, os valores de ferro ficaram entre 6,02 e 16,41 mg/100g e de 3,41 a 11,62 mg/100g para zinco. Em arroz os teores de ferro foram 0,20 a 1,95 mg/100g e zinco, 0,35 a 4,34 mg/100g. Nas amostras de batata doce foram encontrados teores de ferro variando de 0,64 a 1,98 mg/100 e de zinco de 0,38 a 1,11 mg/100g, enquanto que para farinha de mandioca, os teores de ferro foram de 0,24 a 1,26 mg/100g e de zinco de 0,35 a 2,15 mg/100g.

Palavras-chave: Biofortificação, ferro, zinco.

31 de maio a 5 de junho de 2009
Aracaju - Sergipe

MINERAL COMPOSITION IN TARGET PRODUCTS GENERATED BY THE HARVESTPLUS PROJECT

Food Biofortification aims at reducing iron and zinc deficiency in the poor population. Thus, one of its strategies is the genetic improvement of the common bean, cowpea, cassava, rice and sweet potato to supply the lack of those elements that cause mainly anemia and growth development issues in the population. The introduction of these biofortified varieties, developed to increase the supply of mineral sources, allows in increase in existing operations providing health food at low cost in order to reach people with little access to food and health systems. Therefore, there is great investment in the development of local varieties, with careful selection of foods that are part of the eating habits of this population. Embrapa Food Technology takes part in this project performing various activities, such as providing nutritional information about the various products studied in the Laboratory of Minerals. The aim of this work is to present the promising results of iron and zinc analyses in the cowpea, common bean, rice, sweet potato, and cassava flour samples at different processing stages and showed until 2008. For cowpea, the content of iron ranged from 4.61 to 6.74 mg/100 g and zinc from 4.01 to 5.61 mg/100g. Common bean, with values of iron from 6.02 to 16.41mg/100 g and 3.41 to 11.62 mg/100g for zinc. Levels of iron in rice were 0.20 to 1.95 mg/100g and zinc, from 0.35 to 4.34 mg/100g. Samples of sweet potato were found levels of iron ranging from 0.64 to 1.98 mg/100 zinc and 0.38 to 1.11 mg/100g, while for cassava flour, the levels of iron were 0.24 to 1.26 mg/100g and zinc from 0.35 to 2.15 mg/100g.

Keywords: Biofortification, iron, zinc.

*31 de maio a 5 de junho de 2009
Aracaju - Sergipe*