

VALOR NUTRICIONAL DE COMBINAÇÕES DE ALIMENTOS BIOFORTIFICADOSRenata Silva Figliuzzi¹; Neuza Maria Brunoro Costa¹; Priscila Brigide¹(1) Universidade Federal do Espírito Santo - UFES. *e-mail para correspondência:
renatafigliuzzi@gmail.com.

As deficiências de ferro e de vitamina A apresentam-se como problemas de Saúde Pública, afetando tanto a população com nível socioeconômico mais baixo quanto aquelas mais favorecidas. A oferta de uma boa dieta alimentar pode melhorar a vida das pessoas e reduzir o risco de doenças que podem deixar sequelas irreversíveis. Iniciativas que melhorem a qualidade nutricional dos alimentos, principalmente aqueles que fazem parte do cardápio da população brasileira, como o feijão e mandioca, devem ser incentivadas. A biofortificação tem a proposta de aumentar o valor nutricional dos alimentos e minimizar a deficiência de micronutrientes, como ferro, vitamina A e zinco. O objetivo do trabalho foi avaliar o valor nutricional de combinações de alimentos fontes de ferro (feijão-caupi) e de β -caroteno (mandioca e farinha de mandioca) biofortificados. Foram utilizados alimentos biofortificados fornecidos pela EMBRAPA, como o feijão-caupi e mandioca. Foram preparados quatro tratamentos testes: feijão-caupi biofortificado com maceração e cocção + mandioca (CMM), feijão-caupi biofortificado sem maceração e cocção + mandioca (SMM), feijão-caupi biofortificado com maceração e cocção + farinha de mandioca (CMFM), feijão-caupi biofortificado sem maceração e cocção + farinha de mandioca (SMFM). Os alimentos testes foram analisados quanto à composição centesimal avaliando os teores de umidade, carboidratos, cinzas e proteínas. Os resultados indicam que o feijão-caupi possui atributos desejáveis como altos teores de energia, proteínas, fibras e minerais, e reduzido conteúdo lipídico. Os resultados das análises estão dentro dos padrões aceitáveis, com teores de 7,10 a 9,53 g.100 g⁻¹ de umidade, 13,46 a 15,04 g.100 g⁻¹ de proteína, 47,30 a 52,63 g.100 g⁻¹ de carboidratos e 2,01 a 2,52 g.100 g⁻¹ de cinzas das misturas de mandioca e feijão-caupi. Portanto, as combinações de feijão-caupi e mandioca biofortificados podem melhorar o aporte de proteínas, energia e minerais, contribuindo para reduzir as carências nutricionais, particularmente de populações aonde esses alimentos são consumidos na dieta habitual, como no Nordeste brasileiro.

Palavras-chave: Biofortificação. Feijão-caupi. Mandioca. Valor nutricional.

Os autores agradecem a Fundação de Amparo à Pesquisa e Inovação do Espírito Santo (FAPES) por financiar o estudo.

XI SEBIVIX