

Produção de alimentos mais nutritivos através do processo de biofortificação

POSYC, Neusa Fátima¹
GAIO, Iloir²
VENERAL, Josamaique Gilson³
SILVA, Suryan Adriano Da⁴
**PIETA, Luiza
**ZONIN, Carina Dartora
*LISBOA, Cristiane Reinaldo

A biofortificação, através do melhoramento genético convencional, ou, por meio da engenharia genética, promove o enriquecimento de alimentos com micronutrientes de maior carência na população em geral reduzindo assim, casos de anemia e problemas de saúde relacionados à desnutrição alimentar. Por este motivo, inúmeras pesquisas nacionais e internacionais visando o melhoramento de algumas cultivares brasileiras, encontram-se em andamento. Entre esses projetos, destacam-se o HarvestPlus, Agrosalud e o Biofort. Este trabalho teve como objetivo realizar um estudo sobre biofortificação de alimentos, realizando uma abordagem multidisciplinar na disciplina de Introdução à Engenharia de Alimentos, e interdisciplinar com a disciplina de Leitura e Produção Textual. A metodologia de pesquisa utilizada para a elaboração do trabalho foi a descritiva, com caráter descritivo-analítico. A mesma tem por objetivo a descrição de variáveis que se manifestam espontaneamente, por meio de registros, análise e interpretação dos dados pesquisados em artigos científicos, livros e revistas. Através da pesquisa bibliográfica conclui-se que o melhoramento genético, permite a obtenção de cultivares mais nutritivas, com boas qualidades agrônômicas, além da melhor aceitação no mercado. De forma geral, observou-se que o projeto Biofort, desenvolvido no Brasil, se preocupa com todo o processo de alimentação do cidadão, desde a produção do alimento, até a mesa do consumidor. Estudos de caso, realizados com a utilização de alimentos biofortificados na merenda escolar, têm demonstrado a importância deste projeto, na redução das deficiências nutricionais apresentadas pela população. Percebe-se, porém, a carência de estudos relacionados à biossegurança, envolvendo os alimentos estudados, bem como, estudos envolvendo o meio ambiente.

Palavras-chave: micronutrientes; desnutrição; melhoramento

Modalidade: Ensino

1 Engenharia de Alimentos, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul – IFRS, *Campus* Erechim, neusa.posyc@hotmail.com

2 Engenharia de Alimentos, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul – IFRS, *Campus* Erechim, iloirgaio@yahoo.com.br

3 Engenharia de Alimentos, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul – IFRS, *Campus* Erechim, maikjven@hotmail.com

4 Engenharia de Alimentos, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul – IFRS, *Campus* Erechim, suryansurf@gmail.com

** Docente do curso de Engenharia de Alimentos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul – IFRS, *Campus* Erechim, luiza.pieta@erechim.ifrs.edu.br

** Docente do curso de Engenharia de Alimentos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul – IFRS, *Campus* Erechim, carina.zonin@erechim.ifrs.edu.br

* Docente do curso de Engenharia de Alimentos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul – IFRS, *Campus* Erechim, cristiane.lisboa@erechim.ifrs.edu.br