

RESULTADOS DAS AÇÕES DE DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS NOS PROJETOS AgroSalud E BioFORT

José Luiz Viana de Carvalho⁽¹⁾

⁽¹⁾Embrapa Agroindústria de Alimentos, Rio de Janeiro, RJ, jlvc@ctaa.embrapa.br

Durante o transcorrer do BioFORT, as variedades disponibilizadas foram avaliadas quanto aos teores de ferro, zinco e beta-caroteno, a partir daí foram confeccionadas fichas técnicas com informações de macro e micronutrientes dos cultivos selecionados para viabilizar as informações necessárias a elaboração de proposta de estudo de avaliação da eficácia nutricional em humanos. Foram testadas formulações de pães e bolos com farinhas de batata-doce de polpa alaranjada e mandioca amarela em substituição parcial à farinha de trigo, avaliando neles a retenção do betacaroteno antes e após assados. Estes estudos evidenciaram uma melhor retenção nos bolos e principalmente nos produtos originados da batata-doce por conter um teor de carotenos mais elevados que na mandioca. Estão sendo finalizados os estudos de retenção de carotenoides em abóbora e de ferro e zinco em feijão-caupi após cozimento. A bioacessibilidade, etapa inicial da avaliação da biodisponibilidade, ou seja, simulação in vitro das etapas de digestão oral, gástrica e intestinal dos carotenos da mandioca estudados, indicou uma melhor eficiência da micelarização na presença de uma fonte lipídica. Foram estudados diversos materiais para embalagens com o objetivo de aumentar a vida de prateleira de farinhas de batata-doce de polpa alaranjada e de mandioca-amarela no que diz respeito à preservação dos carotenoides na presença de oxigênio ou em vácuo. O mesmo estudo foi feito para chips de mandioca provenientes da cultivar BRS Jari. Iniciamos a otimização do processo de secagem de batata-doce rica em betacaroteno em um secador do tipo cabine e até o fim do ano deveremos testar a mandioca e possivelmente a abóbora. Em relação aos produtos extrusados, podemos citar produção de farinhas pré-cozidas, a partir de farinha mista de batata-doce de polpa alaranjada e milho e de feijão comum com milho.