

# Alimentos biofortificados amenizam carências crônicas - Band.com.br

- Superalimentos ou alimentos biofortificados são variedades de grãos, tubérculos ou hortaliças, geneticamente melhoradas pela pesquisa agropecuária para garantir segurança alimentar. Às variedades plantadas, esses alimentos contêm teores altos de nutrientes ou micronutrientes importantes para suprir as necessidades de populações carentes.
- Focar aumentos de produtividade ou redução de doenças, o objetivo dessas pesquisas é produzir alimentos biofortificados. Isso é especialmente importante em regiões desfavorecidas e, sobretudo, na merenda escolar, visto que 50% das crianças em idade escolar, no Brasil, apresentam deficiência em ferro e 15% em vitamina A.
- Um programa de pesquisa chamado BioFORT mobiliza 15 centros da Embrapa, em todo o país, para produzir tais variedades biofortificadas e disseminar seu uso entre agricultores familiares, sobretudo nas regiões Norte e Nordeste. Leia no link <https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/3254365/alimentos-biofortificados-buscam-reduzir-a-desnutricao-da-populacao>.
- Diversas plantas biofortificadas já são cultivadas em todo o país. As novas variedades chegam à mesa do consumidor. Um exemplo de sucesso são as variedades biofortificadas de batata-doce, com altos teores de ferro, zinco e 10 vezes mais betacaroteno (precursor da vitamina A). Conheça no link <https://camposgeraisrural.com.br/2020/02/conheca-quatro-variedades-de-batata-doce-biofortificada-e-com-maior-teor-de-pro-vitamina-a/>.
- A Embrapa Mandioca e Fruticultura Tropical desenvolveu diversas variedades de mandioca e macaxeira biofortificadas, nutritivas e isentas de vírus. E também começam a interessar médios e grandes produtores, tecnificados, nas regiões Sul e Sudeste. Leia mais no link <https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/3826545/pesquisas-com-mandiocas-biofortificadas-chegam-ao-acre>.
- A biofortificação ainda beneficia a produção de grãos. A nova variedade de milho, desenvolvida e lançada pela Embrapa Milho e Sorgo, por exemplo, é 4 vezes mais rica em provitamina A, ferro e zinco. E a cor dos produtos processados é de um amarelo mais intenso, influenciando positivamente o consumidor na hora da compra. Veja no link <https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/1492387/embrapa-lanca-primeira-cultivar-de-milho-biofortificado>.