

## APRESENTAÇÃO



Há alguns anos, a obtenção de alimentos mais saudáveis e nutritivos, que promovam impactos positivos para a saúde, tem sido um dos temas de pesquisa relevantes para a Embrapa. A cada dia crescem as evidências do papel da dieta na redução do risco de doenças crônicas, na melhoria do desempenho mental e físico, no retardamento do envelhecimento, no fortalecimento do sistema imunológico, entre outros benefícios.

O portfólio de projetos de pesquisa AliNutriS (Alimentos, Nutrição e Saúde) foi estabelecido neste contexto e busca agregar os principais avanços da tecnologia agropecuária e da ciência e tecnologia de alimentos aos estudos de nutrição e saúde humana, a fim de gerar soluções tecnológicas que proporcionem uma melhor qualidade de vida para a população. Desta forma, os resultados das pesquisas poderão, potencialmente, contribuir para a redução de custos com doenças, ao mesmo tempo em que atende à crescente demanda dos consumidores por alimentos saudáveis, práticos e sensorialmente atraentes.



Agroindústria de Alimentos

## EQUIPE



**Virgínia Martins da Matta**

*Embrapa Agroindústria de Alimentos*

**Rafaella de Andrade Mattietto**

*Embrapa Amazônia Oriental*

**Priscila Zaczuk Bassinello**

*Embrapa Arroz e Feijão*

**Marcia Vizzotto**

*Embrapa Clima Temperado*

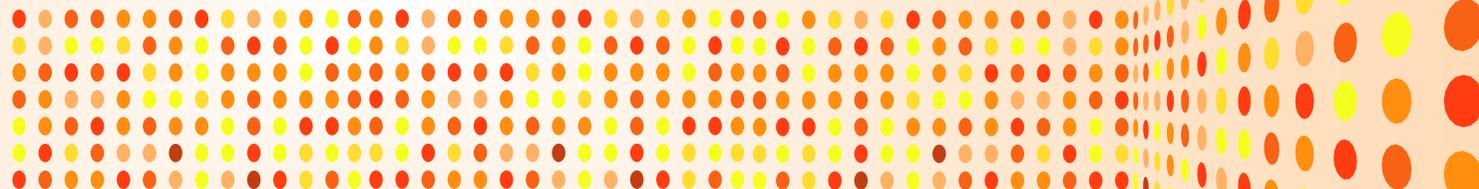
**Ana Paula Dionísio**

*Embrapa Agroindústria Tropical*

**Aline Bastos**

*Embrapa Agroindústria de Alimentos*

# PORTFÓLIO ALIMENTOS, NUTRIÇÃO E SAÚDE



CGPE: 14154 - Ano: 2017 - Tiragem: 50 exemplares -  
Autores: Virgínia Martins da Matta, Rafaella de  
Andrade Mattietto, Priscila Zaczuk Bassinello,  
Marcia Vizzotto, Ana Paula Dionísio, Aline Bastos -  
Projeto Gráfico: André Luis do Nascimento Gomes

MINISTÉRIO DA  
AGRICULTURA, PECUÁRIA  
E ABASTECIMENTO



## LINHA DE PESQUISA PRIORITÁRIAS



- Estratégias de fortificação de alimentos
- Avaliação de recursos genéticos visando à identificação de materiais com maior valor nutricional e/ou potencial funcional
- Desenvolvimento de alimentos funcionais e/ou ingredientes funcionais, com foco em fitoesteróis, ácidos graxos, peptídeos, fibras, flavonoides, ácidos fenólicos, vitaminas, etc;
- Desenvolvimento de produtos reduzidos ou isentos de açúcar, sódio e gorduras trans;
- Desenvolvimento de processos e produtos para fins e públicos-alvo específicos (idosos, alérgicos, pessoas com intolerância);
- Estudo de novas fontes proteicas;
- Uso de coprodutos agroindustriais para obtenção de compostos funcionais;
- Desenvolvimento e/ou adequação de tecnologias que preservem os compostos nutricionais e funcionais das matérias-primas;
- Desenvolvimento e aplicação de métodos adequados para a avaliação da bioacessibilidade e biodisponibilidade;
- Avaliações pré-clínicas e clínicas para comprovação de alegações de nutrição e de funcionalidade dos alimentos;
- Uso de ferramentas ômicas.

## ALGUNS RESULTADOS



Conheça alguns dos resultados que têm sido gerados em pesquisas do portfólio Alimentos, Nutrição e Saúde da Embrapa:



Produtos de panificação e confeitaria, sem glúten, à base de farinha de sorgo

Bebida mista de suco de caju e yacon com potencial funcional



Leite caprino com extrato de bagaço de uva com potencial probiótico



Produto em pó à base de juçara com potencial probiótico

Cultivar de grão carioca com alto teor de ferro e zinco nos grãos



Extrato de pitangueira com potencial propriedade anti-hiperglicemiante

Híbridos de milhos com maior concentração de pró-vitamina A

