

O que é o projeto

O BioFORT é o projeto responsável pela biofortificação de alimentos no Brasil. Coordenado pela Embrapa, visa garantir a oferta de produtos com maiores teores de ferro, zinco e vitamina A. A escassez de ferro e zinco pode ocasionar anemia, redução da capacidade de trabalho e problemas no sistema imunológico. A carência de vitamina A também pode afetar o bom funcionamento do sistema imunológico e da visão.

O projeto BioFORT funciona em rede, congregando mais de 200 profissionais em diferentes áreas do conhecimento, no Brasil e no exterior, e trabalha para obtenção de arroz, feijão, batata-doce, mandioca, milho, feijão-caupi, abóbora e trigo mais nutritivos. A rede envolve pesquisadores de 14 Unidades da Embrapa, de universidades, centros de pesquisa nacionais e internacionais, além de associações de produtores, governo, prefeituras e organizações não-governamentais.

O projeto tem apoio do programa HarvestPlus, consórcio de pesquisa que atua na América Latina, África e Ásia com recursos financeiros da Fundação Bill e Melinda Gates, do Banco Mundial e de agências internacionais.

Contatos

Coordenação do projeto:

Marcos Jacob de Oliveira Almeida
E-mail: marcos.almeida@embrapa.br
Telefone: (86) 3089-9237

Unidade responsável:

Embrapa Hortaliças
E-mail: sac@embrapa.br
Telefone: (61) 3385-9110

Autores:

Fernanda Rausch Fernandes
Geovani Bernardo Amaro
Nuno Rodrigo Madeira
Sidnei Douglas Cavalieri
Werito Fernandes de Melo



BioFORT
<http://biofort.com.br>

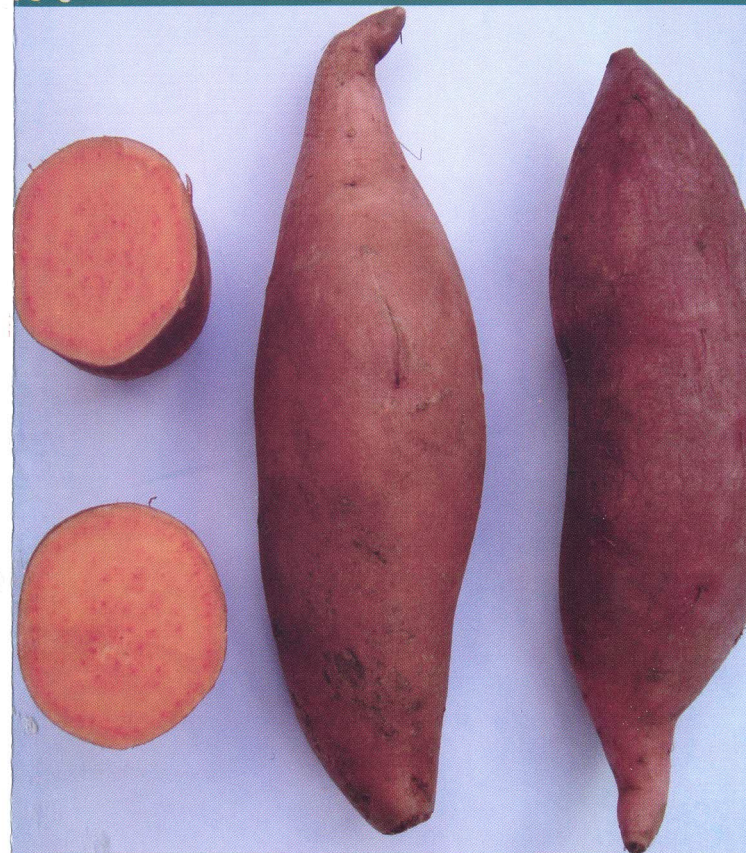


Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento



BioFORT

Saúde na mesa do brasileiro



Batata-doce



Batata-doce

A batata-doce é uma planta de usos múltiplos, podendo ser utilizada na alimentação humana e animal, assim como na produção de biocombustível. É uma cultura rústica, que apresenta boa tolerância à seca, ampla adaptação climática e custo de produção relativamente baixo. Logo, a importância socioeconômica da cultura da batata-doce é inquestionável, principalmente entre os agricultores de base familiar.

Plantada e consumida em todo o país, no Nordeste, a batata-doce assume maior relevância, já que compõe a dieta alimentar regional.

Atualmente, há predominância de variedades de polpa branca, com baixa concentração de betacaroteno (provitamina A), inferior a 10 mg/Kg de raiz. Teores mais elevados dessa substância podem ser encontrados em variedades que produzem raízes tuberosas de polpa alaranjada.



Lavoura de batata-doce cv. Beauregard

Diferenciais e Benefícios

As avaliações preliminares da cultivar Beauregard foram realizadas no Maranhão, Sergipe e Distrito Federal considerando, entre outros fatores, a produtividade de raízes, o teor de betacaroteno e a aceitação por consumidores. A cultivar apresentou elevada produtividade e qualidade de raízes, produzindo até 35 toneladas/ha de raízes comerciais em estabelecimentos rurais de agricultores de base familiar. Também foi considerada precoce, com ciclo de 90 a 120 dias, nas condições em que foi avaliada.

As folhas possuem formato triangular, com três lóbulos superficiais, e coloração verde. As ramas, os pecíolos e as nervuras também apresentam cor verde. As raízes concentram-se na base das plantas, o que facilita a colheita. Elas são alongadas, uniformes, de formato elíptico, com casca rosada e superfície lisa. Já a polpa da batata-doce Beauregard é alaranjada, devido ao alto teor de betacaroteno (em média, 115 mg/Kg de raiz).

O consumo de 25 a 50 gramas da batata-doce Beauregard pode suprir as necessidades diárias de provitamina A que, no organismo humano, vai originar a vitamina A, uma substância muito importante para a saúde da população, especialmente crianças. Essa vitamina ajuda a prevenir distúrbios oculares e doenças da pele, auxilia no crescimento e no desenvolvimento e fortalece a defesa do corpo contra infecções. Também age como antioxidante, ou seja, combate os radicais livres que aceleram o envelhecimento e ocasionam diversas doenças.

Assim como as outras variedades de batata-doce, a Beauregard pode ser consumida cozida, assada, frita ou na forma de purê e doces, com a vantagem de apresentar uma coloração atrativa e tempo de cozimento entre 12 e 15 minutos, abaixo das outras variedades de polpa branca e creme.



Aspecto da polpa alaranjada da batata-doce

Quando transformada em farinha, pode substituir parcial ou totalmente a farinha de trigo em diversas receitas. Por sinal, a produção de farinha de batata-doce facilita a inserção em cestas básicas e programas do Governo Federal como o PNAE - Programa Nacional de Alimentação Escolar e o PAA - Programa de Aquisição de Alimentos.

Como conseguir ramas

O programa BioFORT disponibiliza pequenos lotes de ramas de batata-doce Beauregard para multiplicação. Há prioridade para demandas coletivas (associações, cooperativas, prefeituras) e feitas sob acompanhamento de órgãos de assistência técnica e extensão rural.

Os interessados devem entrar em contato com o Serviço de Atendimento ao Cidadão da Embrapa Hortaliças pelo e-mail sac@embrapa.br ou pelo telefone (61) 3385.9110 para os trâmites da solicitação.



Ramas de batata-doce prontas para o plantio

O que é Biofortificação

A Biofortificação é o desenvolvimento de cultivos básicos ricos em micronutrientes utilizando métodos convencionais de melhoramento genético de plantas e de manejo (biofortificação agrônômica). Essa tecnologia social pode complementar outras estratégias, como a suplementação e a fortificação. Por isso, ela tem sido considerada uma importante ferramenta no combate à fome oculta e à desnutrição, uma vez que trabalha com alimentos básicos, consumidos em todos os lares, principalmente nos mais vulneráveis.