

Edição genética permite criar novas cultivares biofortificadas - Band.com.br

- A biofortificação de alimentos é uma linha de pesquisas genéticas que visa desenvolver variedades de grãos, tubérculos e hortaliças com altos teores de vitaminas, minerais e proteínas importantes para a nutrição humana. A meta é aumentar a qualidade nutricional de alimentos, sobretudo para abastecer regiões carentes.
- Inicialmente, tais pesquisas para obter os superalimentos recorriam ao melhoramento genético tradicional (cruzamento de plantas da mesma espécie) ou à transgenia (transferência de genes desejáveis entre espécies diferentes).
- Essas tecnologias permitem obter novas variedades de plantas com outros aspectos qualitativos: algumas são mais ricas em antioxidantes; outras se tornam mais fáceis de cozinhar ou encurtam o tempo de cozimento, com o objetivo de manter as vitaminas e os nutrientes durante o preparo.
- A edição genética ainda pode silenciar genes indesejáveis. Por exemplo, diversas frutas tiveram silenciados seus genes de produção de sementes, como as uvas sem caroço, melancias e até pinhas (ainda em desenvolvimento).
- As cultivares de uva Isabel e Magna, ambas desenvolvidas pela Embrapa Uva e Vinho, no RS, já viabilizam a produção de sucos integrais em plantios no Nordeste, no Vale do Rio São Francisco. Conheça mais no link <https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/40698686/ciencia-coloca-o-nordeste-no-circuito-de-producao-de-suco-de-uva-de-qualidade>.
- Na Universidade de São Paulo, no Centro de Pesquisa em Alimentos, também se trabalha com uma técnica capaz de aumentar em 70% o teor de resveratrol no suco de uva. A substância, presente no vinho, previne doenças coronárias, reduz níveis de colesterol ruim (LDL). Leia mais no link <http://agencia.fapesp.br/suco-de-uva-com-mais-resveratrol-e-desenvolvido-na-usp/31273/>.
- E a Embrapa Uva e Vinho ainda desenvolveu um sistema para produzir o suco integral em pequenos volumes, mantendo as qualidades das uvas como superalimento. O sistema inclui uma pequena máquina, apelidada de suquificador integral. Saiba mais no link <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/141246/1/doc96.pdf>.
- Conheça mais no link <https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/35825626/pesquisa-genetica-desenvolve-mamona-atoxica-capaz-de-alimentar-animais>.
- Acompanhe no link <https://biofort.com.br/>. Os diversos centros de pesquisa voltados para produção de cultivares biofortificadas também desenvolvem produtos agroindustriais a partir de matérias-primas.