

Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia
Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
Parque Estação Biológica W5 Norte final
Caixa Postal: 2372 CEP: 70770-900
Fone: 61 3448-4799 Fax: 61 3340-3624
Brasília, DF

Imagem:
Arquivo Embrapa

Coordenação:

Damares de Castro Monte; PhD
Genética molecular
damares@cenargen.embrapa.br

Sônia Coury; PhD
Tecnologia de alimentos
Embrapa Agroindústria de Alimentos
scoury@ctaa.embrapa.br
21 2410-9500

www.cenargen.embrapa.br
sac@cenargen.embrapa.br
funcionais@cenargen.embrapa.br

Unidades/ Instituições participantes do Projeto Alimentos Funcionais

Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia
Embrapa Agroindústria de Alimentos
Embrapa Hortaliças
Embrapa Cerrados
Embrapa Agroindústria Tropical
Embrapa Amazônia Oriental
Embrapa Amazônia Ocidental
Embrapa Caprinos
Embrapa Pantanal
Embrapa Uva e Vinho
Embrapa Florestas
Embrapa Arroz e Feijão
Embrapa Trigo
FEPAR
UFPR
UEPG
Cooperativa Agropecuária de Russas Ltda - COOPAR, Russas, CE
UF Viçosa
NPPN-UFRJ
Faculdade de Farmácia-UFRJ
Dep. Aqüicultura- UFSC
Faculdade de Saúde Pública-USP
Faculdade de Engenharia de Alimentos-UNICAMP

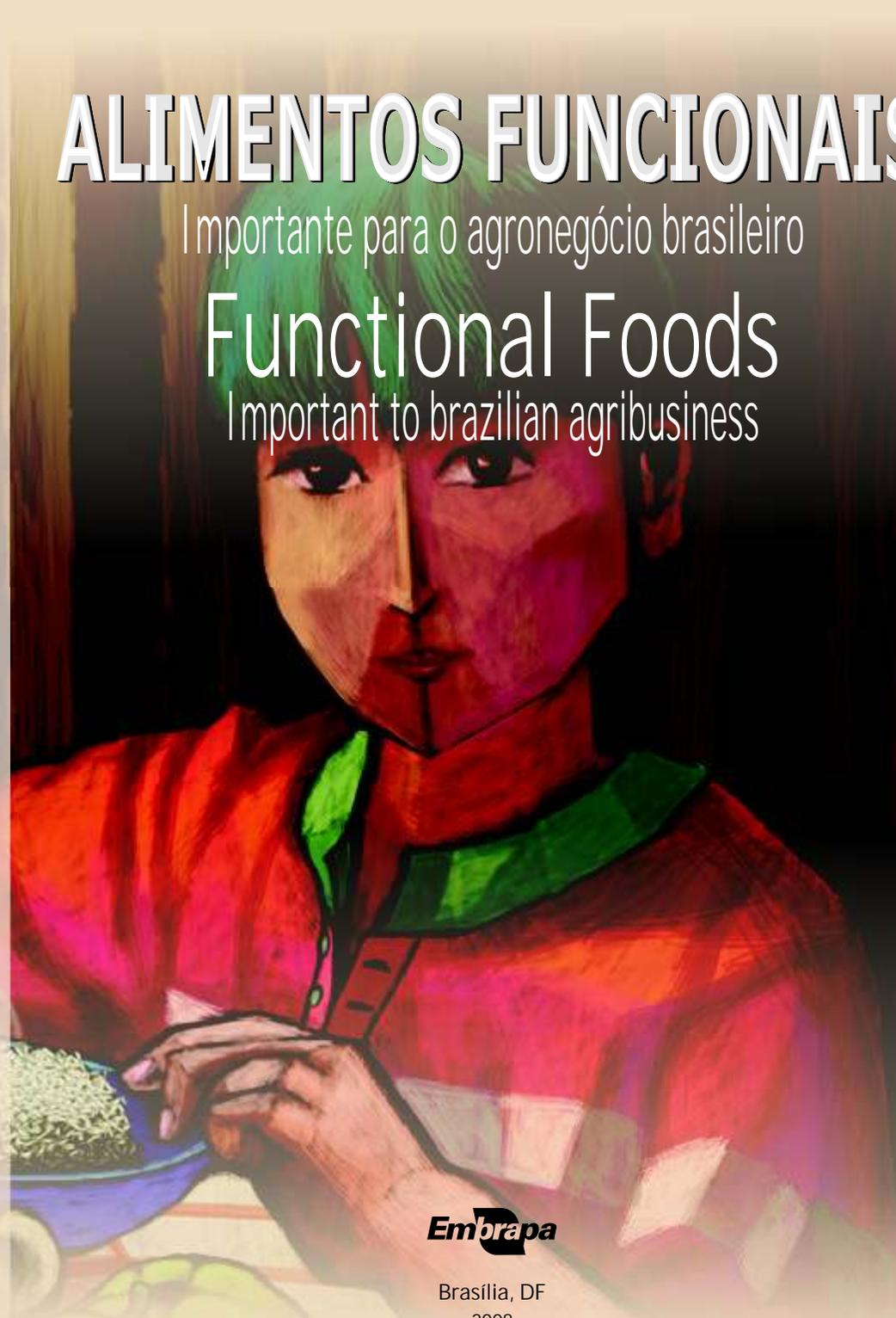
tiragem: 5.000 exemplares

ALIMENTOS FUNCIONAIS

Importante para o agronegócio brasileiro

Functional Foods

Important to brazilian agribusiness





Alimentos promotores de saúde

O setor agroindustrial e os consumidores têm buscado nos alimentos não apenas nutrição básica, mas também benefícios à saúde. Criou-se assim o termo alimentos funcionais. Esses alimentos podem melhorar a saúde dos cidadãos, promover a diversificação da dieta e a viabilização de produtos de alto valor agregado.



Estratégia

Pretende-se organizar as informações já existentes e obter novos conhecimentos sobre a bioatividade de elementos funcionais de plantas nativas do Brasil, dos peixes do Pantanal e do leite de cabra suplementado com ácidos graxos saudáveis. O projeto foi estruturado com quatro componentes técnicos envolvendo cerca de 100 pesquisadores e colaboradores, atuando em oito Centros de Pesquisa da Embrapa, distribuídos por todas as regiões do Brasil, e em sete Universidades parceiras. O trabalho será realizado em duas etapas. A primeira envolverá uma análise química de alimentos nativos, selecionados por sua importância atual ou potencial como matéria-prima e pelo fato de serem fontes de substâncias bioativas. Já a segunda etapa envolverá a avaliação da eficácia dos alimentos mais promissores na promoção da saúde.



Objetivos

. Avaliação da qualidade, quantidade e bioatividade de substâncias antioxidantes e da composição de fibras e de ácidos graxos de alimentos de origem vegetal e/ou animal.



Destaques

. Identificação de espécies nativas brasileiras que são ricas em elementos funcionais, seja pela capacidade antioxidante, ou como fonte de fibras e de ácidos graxos mono e poliinsaturados desejáveis;

. Determinação do efeito do processamento e armazenamento na estabilidade dos princípios ativos, bem como da biodisponibilidade e dos efeitos de materiais mais promissores na prevenção de doenças ou na manutenção da saúde humana.



Impacto

Os resultados do projeto ampliarão o conhecimento do potencial dos alimentos nativos na saúde humana, estimulando o consumo e contribuindo para a melhoria da saúde das pessoas. Deverá também favorecer a agricultura familiar pela introdução de produtos de valor agregado e a indústria extrativista, contribuindo para reduzir impactos ao meio ambiente e tornando-a mais sustentável.



Health promoting foods

The Agribusiness is interested in nutritional foods capable to add extra health benefits to consumers. These are the functional foods, products with a higher market value for improving health and diversifying human diet.



Approach

The purpose of this research is to add knowledge on the bioactivity of functional elements from native Brazilian plants, fish from Pantanal Region and to develop goat milk enriched with healthy fatty acids. This project involves 100 researchers and collaborators from eight Embrapa units and seven Universities, distributed in all regions of Brazil. At first, native foods rich in bioactive compounds eligible to be used as raw materials will be characterized. The most promising foods will be evaluated as to their efficiency in promoting human health.



Objectives

- . Evaluation of antioxidant compounds in foods;
- . Evaluation of fiber composition of foods;
- . Evaluation of fatty acid rich foods.



Highlights

. Brazilian native species which are rich in health promoting elements will be identified and their functional elements will be characterized as to their antioxidant potential and as a source of good fibers and fatty acids;

. The effects of processing and storage on the stability of the active compounds will be analyzed. For the most promising materials, their effect on human health will be determined.



Impact

This project will provide knowledge on the effects of native food on human health, stimulating their use and contributing for the improvement of consumer health. It will stimulate small business agriculture by introducing high market-value products and will also motivate the sustainable extractive industry.