



## USP ESALQ – ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO

Veículo: Zoonews

Data: 13/10/2012

Caderno / Página: - / -

Link: <http://www.zoonews.com.br/>

Assunto: Técnicas de cultivo aumentam nutrientes no arroz, aponta levantamento

## Técnicas de cultivo aumentam nutrientes no arroz, aponta levantamento

A adubação do solo enriquecida com minerais como ferro e zinco representou um aumento de 40% da quantidade comum de ferro no grão de arroz colhido. O consumo deste produto pode contribuir para o combate à anemia, uma vez que o arroz comum, alimento típico da dieta do brasileiro, é pobre em ferro. O levantamento foi feito pela nutricionista Evelise Boliani, num estudo realizado na Escola Superior de Agricultura Luis de Queiroz (Esalq) da USP, em Piracicaba. Os estudos começaram em janeiro de 2010 e foram finalizados em dezembro de 2011.

Evelise verificou que processos de adubação enriquecida do solo e biofortificação de sementes são eficientes para garantir mais nutrientes nos alimentos consumidos. A adubação enriquece os grãos com o acréscimo de mais minerais ao solo em que serão cultivados. A biofortificação promove cruzamentos genéticos entre plantas da mesma espécie para produção de sementes que vão gerar grãos mais nutritivos. Segundo a pesquisadora, não se trata de transgenia, pois não há inserção de genes de outra espécie, via engenharia genética.

A pesquisa faz parte do projeto Biofort, da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), o qual visa diminuir o risco alimentar do brasileiro criando técnicas de implementação, como o acréscimo de vitamina A, ferro e zinco, entre outros, nos alimentos. O projeto executado é um subprojeto dentro do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico (CNPq) e da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo (Fapesp).

### Quantificação

Para determinar a quantidade de nutrientes que seriam assimilados pelas pessoas tanto do arroz proveniente da adubação enriquecida quanto da biofortificação, Evelise simulou o processo de digestão gástrica in vitro, seguida de digestão intestinal in vitro, com utilização de membrana de diálise. Em seguida, recolheu o acumulado nestas membranas e quantificou a disponibilidade de minerais nos cereais dos testes.

Evelise também fez testes que confirmaram perda de vitaminas e minerais após o cozimento dos alimentos, o que acontece, inclusive, com o arroz comum. No caso do arroz cultivado em solo enriquecido com fósforo, além da perda de nutrientes, houve aumento de fitato, que é um componente antinutricional, ou seja, atrapalha a absorção de alguns minerais. Por isso, é importante ingerir os alimentos crus.

– No caso do arroz, podemos pensar em uma farinha – diz a nutricionista.

Segundo ela, a melhora nutricional do arroz se faz necessária diante do alto consumo do cereal por brasileiros. Pesquisas nessa área visam reforçar o valor nutricional da cesta básica e da merenda escolar, no intuito de melhorar a nutrição da população.

AGÊNCIA USP