



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA  
CENTRO DE CIÊNCIAS EXATAS E TECNOLÓGICAS  
DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

*Campus Universitário – Viçosa, MG – 36570-000 – Telefone (31)3899-2226 – fax: (31) 3899-2208 - E-mail: dta@ufv.br*

---

**TAL 797 – Seminário  
02/09/2015**

## **A FOME OCULTA E OS DESAFIOS DA FORTIFICAÇÃO DE ALIMENTOS**

**Aluno:** Thomás Valente de Oliveira

**Orientadores:** Prof. Eduardo Basílio de Oliveira (Departamento de Tecnologia de Alimentos)

Cerca de um terço da população mundial sofre de deficiência nutricional de um ou mais micronutrientes essenciais. Conhecida como “fome oculta”, essa carência, mesmo não sendo geralmente identificada por meio de exames clínicos de rotina, pode originar alterações fisiológicas ao indivíduo, trazendo grandes prejuízos à sua saúde. Quatro diferentes estratégias de intervenção têm sido propostas para combater esse problema: diversificação alimentar, por meio do aumento da ingestão de alimentos ricos em micronutrientes em deficiência; suplementação, pela administração periódica de elevadas doses desses micronutrientes; biofortificação de alimentos, modificando técnicas de cultivo de alguns alimentos com o objetivo de aumentar seu teor de micronutrientes; e fortificação de alimentos, pela adição de micronutrientes em alimentos comumente consumidos pela população a ser tratada. Dentre as tecnologias mencionadas, a fortificação é aquela que possui menor custo e tem mostrado melhores resultados a curto e médio prazos, pois apresenta elevada capacidade de cobertura populacional, não requer modificação dos hábitos alimentares e possui baixo risco de toxicidade. Por outro lado, do ponto de vista prático, o desenvolvimento de um alimento fortificado é uma tarefa complexa, em devem ser considerados a região em que se pretende trabalhar; os micronutrientes que a população apresenta maior deficiência; alimentos comumente consumidos pela população para serem utilizados como vetores dos micronutrientes; presença de eventuais inibidores de absorção dos micronutrientes na matriz; estabilidade nutricional destes compostos durante o armazenamento e processamento; custo do produto final; e forma de distribuição. Portanto, para continuar contribuindo no combate à fome oculta, um passo importante é que a comunidade científica conceba novos produtos alimentícios fortificados, atentando-se para os pontos levantados, de modo a serem acessíveis ao público que poderá deles se beneficiar. Nesse seminário, serão brevemente apresentados alguns aspectos tecnológicos a serem considerados durante o desenvolvimento de um alimento fortificado.

### **Referências bibliográficas:**

GREBMER, K. V.; SALTZMAN, A.; BIROL, E.; WIESMANN, D.; PRASAI, N.; YIN, S.; YOHANNES, Y.; MENON, P.; THOMPSON, J.; SONNTAG, A. **2014 Global Hunger Index: The Challenge of Hidden Hunger**. Bonn, Washington D.C. and Dublin: Welthungerhilfe, International Food Policy Research Institute and Concer Worldwide, v. 1, 2014.

LEE, J.; HAMER, M. L.; EITENMILLER, R. R. Stability of retinyl palmitate during cooking and storage in rice fortified with ultra rice fortification technology. **Journal of Food Science**, v. 65, n. 5, p. 915-919, 2000.

RAMALHO, A. **Fome Oculta: Diagnóstico, Tratamento e Prevenção**. 1ª. ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2009. 378 p.