



assessoria de
comunicação

Universidade de Brasília
sexta-feira, 25 março, 2005



Banco de Pautas

nutrição

Mandioca enriquecida

Espécie híbrida, desenvolvida na UnB, pode melhorar dieta de populações de baixa renda

Base alimentar de milhões de brasileiros, a mandioca está fora da lista de produtos considerados mais nutritivos para a dieta – contém pouca vitamina A, níveis reduzidos de proteínas e substâncias antioxidantes, ou seja, aquelas que bloqueiam os efeitos danosos dos radicais livres (responsáveis por processos degenerativos), comuns na maioria dos vegetais. A consequência disso é que a população – principalmente de baixa renda - que se alimenta basicamente desse tipo de tubérculo – fica muito mais exposta a deficiências visuais e outros problemas que induzem a quadros de desnutrição.

Mas, uma pesquisa desenvolvida no programa de melhoramento da mandioca, do Instituto de Ciências Biológicas (IB), da Universidade de Brasília, comprova que essa realidade pode mudar. A partir de um processo especial, o tubérculo começa a ganhar novo peso na escala de importância nutricional. De autoria do professor Nagib Nassar, PhD em Genética, pela Universidade de Alexandria (Cairo), o estudo fundamenta-se na hibridação da mandioca com seus parentes silvestres, ricos em proteínas e oxidantes.

Helano Stuckert/UnB Agência



Espécie rica em antioxidantes e proteínas

O resultado foi um tubérculo com folhas ricas em luteína, um carotenóide com alto poder antioxidante, que, no experimento, apresentou níveis 14 vezes maiores que a mandioca comum. Os antioxidantes são substâncias capazes de proteger as células de alterações como o câncer. Esse mesmo híbrido, o ICB 300, também apresentou quantidade maior de proteínas (5% mais), enquanto a comum possui apenas 1,5%. O ICB 300, segundo Nassar, pode ser adicionado à farinha de trigo usada para fazer pães, por causa do seu elevado teor de proteínas.

CAROTENÓIDE PURO - Em outro experimento feito com clones de mandiocas indígenas, Nassar obteve um tubérculo com 200 vezes mais carotenóides (precursores da vitamina A) que o comum. Além disso, apresenta sabor doce e agradável, menor quantidade de fibras e tempo de cozimento entre cinco e dez minutos, mais rápido que as variedades tradicionais. O clone, batizado de UnB 400, foi submetido ao jornal finlandês *Journal of Agriculture, Food and Environment, Helsinki Agriculture, Food and Environment*. Com a pesquisa realizada na UnB, vários países poderão resolver o problema da deficiência de Vitamina A, em suas comunidades.

PERFIL

Helano Stuckert/UnB Agência



Nagib Nassar é agrônomo com PhD em Genética pela Universidade de Alexandria, no Egito, e professor titular de Genética do Instituto de Ciências Biológicas da UnB.

DE ONDE VEM

Originária dos Andes peruanos, a mandioca foi cultivada por várias nações indígenas da América Latina que consumiam suas raízes. A espécie cujo nome científico é *Manihot esculenta* foi levada para a África pelos colonizadores portugueses. A origem do nome mandioca (manihot) está na lenda Tupinambá da deusa Mani, de pele branca, que encontrou sua mandioca (oca)

Página inicial

UnB Agência

Banco de Pautas

Releases

UnB Hoje

UnB Pauta

UnB Clipping

Artigos

Entrevistas

Personalidade

Coletâneas

Coberturas especiais

Jornal UnB Notícias

UnB em dia

Por dentro da UnB

Acontece na UnB

Divulgue seu evento

Galeria de fotos

Atendimento à

imprensa

Críticas e sugestões

CONTATO

Expediente

Professor Nagib Nassar pelos telefones (61) 307 2169 e 349 3253 ou pelo e-mail nagnassa@rudah.com.br
Website www.geneconserve.pro.br



Na raiz desta planta...

Algim, macaxeira ou maniva são os diversos nomes dessa planta. No Brasil, ela é usada como base para a fabricação da farinha, da tapioca, do beijú, de bolos, cados e bebidas aléólicas. No norte, utiliza-se as folhas da planta para o preparo da manicoba e do tacicá.