

## FORTIFICAÇÃO DE PRODUTOS REGIONAIS COM FERRO MICROENCAPSULADO PARA APLICAÇÃO NA MERENDA ESCOLAR

Malanna Kauanne Gomes do Nascimento

Segundo o Ministério da Educação, a fase pré-escolar apresenta elevada vulnerabilidade biológica, sujeita a diversos agravos nutricionais, necessitando de programas e projetos voltados aos cuidados nas práticas alimentares. As fases referentes ao escolar e ao adolescente também envolvem comportamentos e atitudes que persistirão no futuro determinando uma vida saudável, se houver programas de educação alimentar e nutricional capazes de contribuir para a garantia de práticas alimentares adequadas. A Secretaria do Estado da Educação de Goiás afirma que é durante o período escolar, que a população infantil irá formar hábitos alimentares de maneira gradual e se desenvolver nas áreas social, cognitiva e emocional. As práticas alimentares inadequadas já adquiridas devem ser sempre corrigidas respeitando os valores culturais e sociais. Sendo assim, as deficiências de micronutrientes são uma preocupação importante entre as crianças de países em desenvolvimento, afetando seu crescimento e desenvolvimento cognitivo (DIAZ JR, DE LAS CAGICAS, RODRIGUEZ, 2003). A alimentação e nutrição na infância pode ser um momento decisivo no futuro da criança. Se esta tiver uma dieta equilibrada há grande chance de se tornar um adulto mais saudável e inteligente, mas se houver erros ou deficiências nutricionais prolongadas, a criança provavelmente terá problemas em seu desenvolvimento físico e intelectual, que o acompanhará durante toda sua vida, ou seja, o dano pode ser permanente. Com isso, o objetivo deste trabalho foi o de fortalecer com ferro microencapsulado, produtos regionais, consumidos por crianças em idade escolar e implementá-los na merenda escolar. Foram utilizados como matéria-prima polpas de frutas e tapioca, ambos produtos regionais, compradas em mercado local de João Pessoa, fortificados com ferro microencapsulado, a fim de implementá-los na merenda escolar dos alunos da escola do José Albino, no Conde. Foi utilizada uma dose de 14mg Fe / 100g de tapioca, a tapioca foi preparada de seguinte maneira, a goma foi peneirada, para romper os agregados e em seguida foi adicionado o sulfato ferroso encapsulado, e homogeneizado bem. Em seguida foi preparada e armazenada / servida

em uma temperatura de aproximadamente 35°. Para o suco da polpa foi utilizado uma dose de 60mg de Fe / 100g de suco. A preparação do suco seguiu a seguinte ordem: em um liquidificador, foi misturado 100g da polpa congelada, 200g de água, 30g de açúcar e o ferro microencapsulado. As tapiocas enriquecidas com ferro foram levadas para o evento do dia da consciência negra na escola. As crianças provaram o produto regional enriquecido, juntamente com outros produtos regionais levados pelas próprias crianças . Contudo, concluí-se que a fortificação de produtos regionais para implementação na merenda escolar, é necessária e considerável, visto a carência na alimentação infantil de micronutrientes e os benefícios nutricionais e cognitivos desta fortificação para a vida das crianças.

Palavras-chave: encapsulação, fortificação, merenda escolar