**A IMPORTÂNCIA DA FORTIFICAÇÃO DE VITAMINAS NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS**

A sociedade moderna tem se tornado cada vez mais complexa, modificando os padrões de vida. As pessoas frequentemente mostram sintomas de cansaço, depressão, irritação, estresse devido a correria do dia(1). Com isso, a indústria de alimentos tem se preocupado cada vez mais em oferecer alimentos que trazem benefícios a saúde da população, pois sabe-se que existem vários fatores que tem contribuído para desenvolvimento de novos produtos devido ao aumento de consciência dos consumidores que buscam melhorar a qualidade de vida optando por hábitos saudáveis.

Para obtenção de vida saudável e produtiva, a população necessita ingerir quantidades adequadas de alimentos, incluindo aqueles ricos em vitaminas e minerais. A fortificação de alimentos, ou seja, a adição de vitaminas ou minerais a alimentos de uso convencional, visa garantir a ingestão diária recomendada, estabelecida pelo Ministério da Saúde, ANVISA, sendo como um procedimento eficaz na prevenção da deficiência de vários micronutrientes, tais como: vitamina A, C, ferro, entre outras.

De acordo com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, ANVISA, o alimento fortificado/enriquecido ou simplesmente adicionado de nutrientes é todo alimento ao qual for adicionado um ou mais nutrientes essenciais contidos naturalmente ou não no alimento, com o objetivo de reforçar o seu valor nutritivo e ou prevenir ou corrigir deficiência(s) demonstrada(s) em um ou mais nutrientes, na alimentação da população ou em grupos específicos da mesma(3).

**Fortificação**

A fortificação é um processo relativamente simples, mas é importante a seleção correta do composto a ser utilizado e do alimento usado como veículo de transporte. O alimento pode interferir na absorção do composto, diminuindo sua biodisponibilidade. Muitas vitaminas e minerais são utilizados na fortificação de alimentos. O uso da fortificação industrial de alimentos tem sido um dos melhores processos para o controle das carências nutricionais de microelementos da população, em todo mundo(2).

As vitaminas e os minerais são nutrientes essenciais para o funcionamento do nosso corpo, regulam enzimas e hormônios, participam da manutenção do batimento cardíaco, da contração muscular, do funcionamento cerebral e do equilíbrio como um todo. Devem ser ingeridas através da alimentação, já que não são produzidas pelo organismo.

Muitas vezes, a população não consegue atingir suas necessidades nutricionais pela alimentação, muitas vezes é recomendada uma suplementação dos nutrientes deficientes na dieta através de uso de alimentos fortificados com vitaminas e minerais, polivitamínicos e poliminerais podendo ser encontradas nas formas de sachês, comprimidos ou cápsulas.

Dentro do mundo das vitaminas e minerais, podemos destacar a existência de vitaminas que possuem um alto poder antioxidante, sendo uma delas, a vitamina C.

**Vitamina C**

A vitamina C ou ácido ascórbico é uma molécula usada na hidroxilação de várias outras reações bioquímicas nas células. A sua principal função é a hidroxilação do colágeno, a proteína fibrilar que dá resistência aos ossos, dentes, tendões e paredes dos vasos sanguíneos. Além disso, é um poderoso antioxidantes, sendo usado para transformar os radicais livres de oxigênio em formas inertes. É também usado na síntese de algumas moléculas que servem como hormônios ou neurotransmissores. Em gêneros alimentícios podem ser usado como aditivo nas funções: antioxidante, melhorador de farinha e estabilizante de cor.

**Estabilidade das vitaminas**

A estabilidade das vitaminas nos processamento industrial de alimentos, podemos destacar que as vitaminas de modo geral, são compostos bastante sensíveis podendo ser degradadas por vários fatores, como temperatura, presença de oxigênio, luz, umidade, pH, duração do tratamento a que foi submetido o aumento, entre outros. Porém, quando desenvolve-se um produto adicionado as vitaminas, leva-se em consideração a importância de fazer a sobredosagem adequada para cada processo para garantir que no final de cada tratamento aplicado se tenha a quantidade desejada/esperada das vitaminas.

As estabilidade das vitaminas se diferem-se entre si em um mesmo alimento ainda que submetidos as mesmas condições de processamento e estocagem. Isso se deve, principalmente, à matriz de cada alimento que interage de forma diferente com as vitaminas, protegendo-as, e fazendo com que os efeitos do processamento sejam diferentes(4).

A Univar do Brasil, dispõem aos clientes possibilidades de criação e desenvolvimento de novos conceitos juntamente com parceiros para oferecer um mix de vitaminas e minerais para que seja adicionado em diversos segmentos do setor alimentícios.

**Referências**

(1) MORAES, F, P. e COLLA, L. M.; Alimentos Funcionais e Nutracêuticos: Definições, Legislação e Benefícios à Saúde. Revista eletrônica da Farmácia vol 3 (2), 109-122, 2006.

(2) Site: http://www.revistas.usp.br/rmrp/article/view/469. Acessado em 12/05/2014.

(3) ANVISA. Portaria n º 31, de 13 de janeiro de 1998. Disponível em: http://www.anvisa.gov.br/legis/portarias/31\_98.htm. Acessado em 12/05/2014.

(4) CORREIA, L, F.; FARAONI, A, S. e PINHEIRO SANTANA, H.M. Efeitos do Processamento Industrial de Alimentos sobre a Estabilidade de Vitaminas. Alim. Nutr. Araraquara, v.19, n 1. P 83-95. Jan/mar 2008.

**Univar Brasil Ltda.**

Tel.: (11) 3602-7284

*www.univarbrasil.com.br*