**NUTRIÇÃO COMO INSTRUMENTO DE VALOR PARA A INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA**

*Quais seriam as principais vantagens da fortificação dos alimentos? Quais seriam os principais beneficiários?*

A priori, ganham os segmentos que nela apostam, os consumido­res destes produtos e a nação pela formação de “poupança físico­-cognitiva” que se estabelece na população.

A aplicação de vitaminas, minerais e ingredientes funcionais pa­rece estabelecer um dos únicos jogos de ganha-ganha legítimos e sustentáveis, pois os benefícios, a baixíssimos custos, são subs­tanciais ao longo de toda a cadeia. Os micronutrientes fortificam os alimentos e fortificam, também, seus rótulos, o valor percebido dos produtos e o valor do mercado em que estão inseridos. Tudo isso paralelo ao benefício individual transferido à cada consumidor e aos benefícios globais, pela redução dos custos com saúde pú­blica e pelo aumento do potencial de desenvolvimento corpóreo e intelectual dos indivíduos. Não é de hoje que o consumidor demanda e demonstra maior interesse pelos alimen­tos benéficos à sua saúde e de sua família. O senso comum da relação entre alimento e saúde é o fundamento primordial do suces­so de certos produtos e marcas de alimen­tos enriquecidos ou funcionais. Recentes pesquisas sobre o comportamento de com­pra do consumidor apontam para sua pre­ferência por alimentos dotados de alguma funcionalidade.

Os pais, por exemplo, preferem dar ali­mentos fortificados aos seus filhos, ao in­vés de irem à farmácia buscar coquetéis vitamínicos minerais. A turma da melhor idade, por sua vez, procura cada vez mais por alimentos ricos em cálcio, fibras, por nutrientes benéficos à visão e à saúde cardiovascular. Olhe na despensa de um jovem sessentão e você terá comprovado isto numa verdadeira pesquisa de cam­po. Olhe a lancheira da piazada e não se decepcionará, também. **Remédio é para uso individual; comida é pra todos jun­tos; comida está associada a momentos felizes - comemoração; remédio, não!** Talvez esteja aí um outro forte motivo da preferência pelos alimentos fortificados e funcionais.

**A fortificação parece, finalmente, conci­liar alguns interesses de cada agente da cadeia dos alimentos industrializados:** a indústria registraria maior demanda e maior valor percebido de seus produtos; o consumidor acessaria micronutrientes e ingredientes funcionais aliados à saú­de, desenvolvimento e bem-estar; a na­ção reduziria gastos com saúde pública.

Não é a toa que organizações como a Min­tel, atestam o vigoroso crescimento da fortificação voluntária no mundo. Inter­nacionalmente a indústria de alimentos percebeu e registrou demandas, opor­tunidades e tendências e não são poucos os exemplos brasileiros. Quem trabalha com criação e inovação não fica esperan­do pela fortificação mandatória (sal e fa­rinhas de trigo e milho, por exemplo) para atender os anseios dos consumidores. O ritmo de quem inova e busca diferencia­ção é outro. Observe quantos alimentos voluntariamente fortificados e funcionais estão à nossa disposição. E cada dia sur­ge mais um sem número de produtos e marcas fortificadas. Os lançamento de alimentos funcionais na América Latina, por exemplo, triplicou entre 2007 e 2012 e já representam 6% de todos os produto lançados anualmente (Mintel, GNPD We­bminar, 2012).

No Brasil, enquanto o poder público, os setores e a sociedade civil discutem os resultados de uma década do programa de fortificação mandatória de farinhas de trigo e milho, muitas empresas buscam na fortificação voluntária instrumentos para o posicionamento diferenciado de seus produtos, pois não se precisa de lei de obrigatoriedade quando existe perfei­to encaixe entre demanda do consumidor e valor entregue pela indústria de ali­mentos. Arroz e macarrão instantâneo vitaminado, gelatina e refresco fortifica­do, pães e biscoitos com vitaminas e mi­nerais, óleo de soja enriquecido com vita­minas, iogurtes, leites, biscoitos... **Agora cada vez mais bem desenhados em re­lação à matriz alimentar e ao buquê nutricional, com foco maior no benefício e não apenas no conteúdo.** Como estes, quantos exemplos você não consegue ver entre a gôndola do supermercado e o ar­mário de casa?

**A vitamina D e a fortificação de alimentos**

Vitaminas são micronutrientes necessários ao metabolismo e que não podem ser sintetizados pelo corpo humano. Esta defini­ção clássica das vitaminas pos­sui uma exceção: a vitamina D.

Uma tradução livre do significado de vitami­nas encontrada no livro *Nutrition Food and the Environment*, de Vincent Hegarty (1995), permite a inclusão da vitamina D no rol des­tes micronutrientes: “vitaminas são substâncias orgânicas, requeridas para funções metabólicas espe­cíficas do corpo, necessárias em pequenas quantidades na dieta”.

Isolada na década de 1920, apenas 50 anos depois des­cobriu-se que ela poderia ser produzida pelos humanos, ferindo o conceito clássico das vitaminas.

Além de poder ser ingerida a partir de alimentos nos quais está naturalmente presente, ou através de alimentos forti­ficados, Vitamina D pode ser sintetizada pelo corpo huma­no, num ciclo desencadeado pela luz do Sol. Hábitos de vida modernos minimizam a ex­posição aos raios ultravioleta (raios UVB), reduzindo portan­to, o “auto-suprimento” deste micronutriente. Vestuários típicos das grandes cidades, encapsulamento em casa ou no trabalho, lazer em ambiente fechado, ou mesmo o benéfico uso dos protetores solares, são exemplos de costumes que minimizam nossa intera­ção com a luz solar. Some a isto as dietas livres de carne vermelha, vísceras (fígado, por exemplo), ovos e gorduras, e teremos uma equação que resulta numa baixa produção e suprimento de vitamina D.

A vitamina D é importante em diversos sítios metabólicos do corpo humano, daí sua presença em múltiplos buquês nutricionais aplicados na fortificação de alimentos, para o aporte de benefícios típicos desta vitamina e dos consórcios, dos quais participa, com outros micronutrientes.

A vitamina D, por exemplo, e não apenas:

• Auxilia na absorção de cálcio e fósforo a partir do trato gastrointestinal;

• Aumenta a fixação mineral nos ossos;

• Regula a eliminação de cálcio e fósforo pelos rins;

• Participa dos processos de transmissão nervosa, contribuin­do para regulagem da função muscular cardíaca.

Também conhecida como “vitamina anti raquitismo”, juntamente com os hormônios “calcitonina e paratireoide (presentes em nosso organismo) a vitamina D é necessária para a regular a homeostase do cálcio e o metabolismo do fósforo” (BASF, 2003). Re­sumidamente regula a absorção e fixação de minerais para melhor desenvolvimento, manutenção do esqueleto e tônus muscular. O buquês nutricionais compostos pela vitamina D aportam benefícios ao ser humano desde a mais tenra até a melhor idade. Na infância é instrumento contra o raquitismo, na maturidade melhora o sentido de equilíbrio corpóreo, minimiza a perda de densidade óssea e auxilia o apropriado com­passo cardíaco.

Acredita-se de a deficiência em vitamina D acometa 50% da população brasileira com menos de 50 anos, e em torno de 80% dos idosos. Possivelmente a fortificação (ali­mentos adicionados de vitaminas e minerais) seja o método mais eficaz para aporte nutricional da vitamina D, sendo também o mais seguro e economicamente viável. Os alimentos enriquecidos somam-se aos naturalmente dotados de vitamina D e à mode­rada exposição UVB, minimizando a possibilidade de efeitos indesejáveis.

Na fortificação e suplementação alimentar, o suprimento de vitamina D é realizado com o uso de duas substâncias: ergocalciferol (vitamina D2, plantas e cogumelos) e Colicalciferol (vitamina D3, animais), que após ingeridas e digeridas são levadas pela corrente sanguínea ao fígado, onde passam por uma primeira transformação, antes de serem, nos rins, convertidas na forma ativa vitamina D. Daí é distribuída pelos diversos sistemas do corpo humano, participando de importantes transformações metabólicas: da multiplicação celular ao efetivo funcionamento do sistema imunológico; do cresci­mento e desenvolvimento corpóreo a minimização da tendência à obesidade; etc.

Por isso tudo, parece-me confortável dizer, consulte regularmente seu médico e se ele não tiver nada contra, continue tomando Sol até às 10 da manhã, ou depois da 16h e usando protetor solar, eles já comprovaram sua importância para a saúde, consuma alimentos que naturalmente contém vitamina D e insira em sua dieta os alimentos fortificados que você mais gosta.

*\* Divanildo Carvalho Junior é gerente de Tecnologia & Inovação da Granotec e Granolab do Brasil S/A.*

**Granotec do Brasil S/A**

Tel.: (41) 3027-7722

*www.granotec.com.br*

*marketing@granotec.com.br*