**ALIMENTOS FORTIFICADOS COM MINERAIS QUELATOS**

*Entrevista com Dr. José Name.*

**Dr. Name, qual seria a melhor definição para minerais quelatos?**

Os minerais aminoácidos quelatos são definidos como um mineral que está ligado a uma ou mais moléculas de aminoácidos através de ligações covalentes coordenadas e iônicas formando um anel de cinco membros.

**Quais seriam as mais importantes diferenças entre os minerais quelatos?**

Devido a sua estrutura química os minerais quelatos apresentam uma série de benefícios em relação a outras fontes, como: não interação com outros nutrientes, não interação com a matriz alimentar, não alteram as características organolépticas na fortificação de alimentos, são mais biodisponíveis, não causam efeitos colaterais além de agregarem valor aos produtos que os utilizam.

**Poderia apresentar uma definição simplificada para biodisponibilidade?**

A biodisponibilidade de um composto representa a fração do mesmo que é ingerido, absorvido e transportado para o local metabólico de ação no organismo

**Por que os minerais quelatos têm o melhor grau de interação com as composições dos alimentos industrializados e com seus processos de obtenção?**

Os minerais quelatos não interagem com a matriz alimentar, por isso quando são adicionados a um alimento não alteram suas características organolépticas, e isto se deve ao fao de não estarem na forma iônica como os sais comuns que são muito reativos.

**O que seria TRAACS?**

TRAACS é a abreviação de The Real Amino Acid Chelate System, nome dado a metodologia desenvolvida pela Albion que atesta o a quelação e a pureza dos minerais aminoácidos quelatos.

**A Organização Mundial de Saúde recomenda a fortificação de farinhas de trigo com ferro e zinco, além das vitaminas A, B9 e B12. Poderia explicar, resumidamente, os benefícios de farinhas fortificadas com zinco e ferro quelatos?**

O ferro é fundamental para a oxigenação e desenvolvimento dos tecidos. É comum uma alta prevalência de anemia ferropriva em crianças, adolescentes e gravidas, por isso a fortificação universal de farinha com ferro é recomendada. O zinco é importante para a síntese de proteínas o que vale dizer, para o crescimento e a imunidade. A OMS recomenda também o zinco para reduzir a mortalidade de crianças por diarréia no terceiro mundo, onde nos encontramos.

**Poderia comentar sobre os cases de fortificação de margarina com ferro quelato e os estudos que derivaram-na fortificação de leite com ferro quelato?**

O ferro aminoácido quelato Albion permitiu a superação de um dos maiores desafios em fortificação de alimentos que é a fortificação de margarina (alto conteúdo de gorduras) com ferro. Associada com a Unilever a margarina Claybon com 7 vitaminas e ferro (aminoácido quelato) esteve no mercado brasileiro e na America do Sul rompendo esta barreira tecnológica.

Os estudos de fortificação de leite líquido com ferro foram iniciados em 1994 pelos pesquisadores da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo, em Angatuba (SP). Foi utilizado um processo artezanal de fortificação que com apenas 3 mg/Fe/L de leite liquido reduziu a anemia ferropriva do Município significativamente, em um período de 3 a 6 meses. Este estudo só foi possível pelo uso de Ferrochel (ferro bis glicinato quelato) que mantem-se estável nas condições de processamento do leite pasteurizado e UHT. Com o sucesso deste estudo, que foi a seguir publicado, empresas como a Parmalat apresentaram o produto ao mercado, e o Governo do Estado de São Paulo instituiu o Programa Viva Leite, há quase 20 anos em vigor.

**Como o Dr. vê os alimentos fortificados em relação ao consumidor, à saúde pública e a diferenciação de valor dos alimentos industrializados?**

Todos os elementos que agreguem valor real ao produto são bem vindos pelo consumidor. A palavra chave aqui é "real" pois frequentemente os produtos fortificados não tem qualquer eficácia e se destinam apenas a uma diferenciação promocional, mas não efetiva para o consumidor. Na saúde pública ocorre o mesmo, e isto é evidenciado pelo fracasso do programa de fortificação de farinha no Brasil que nada resultou após 10 anos de programa. Isto se deve a permissividade da lei em relação a produtos de baixa biodisponibilidade.

**Quais os principais minerais quelatos usados na fortificação de alimentos mundo a fora?**

Os minerais quelatos mais utilizados na fortificação são o Ferrochel, o zinco bis glicinato quelato, o magnesio bis glicinato quelato e o bis creatina quelato além dos compostos orgânicos Albion como o Calci K e o cálcio citrato malato.

**Granotec do Brasil S/A / Granolab do Brasil**

Tel.: (41) 3027-7722

*www.granotec.com.br* - *www.granolab.com.br*