



Contribuição nutricional do iodo em alimentos consumidos por agricultores familiares da microrregião de Viçosa-MG

SILVA, Gêssica Kalsinger¹; COIMBRA, Jane Selia dos Reis²; FONTES, Edimar Aparecida Filomeno³; MAYER, Edna Miranda⁴; LOPES, Sílvia Oliveira⁵; RODRIGUES, Júlia Martha Mucida de Oliveira⁶.

¹Engenharia de Alimentos, UFV, gessica.kalsinger@ufv.br; ²Orientadora Docente do Departamento de Tecnologia de Alimentos, UFV, jcoimbra@ufv.br; ³Docente do Departamento de Tecnologia de Alimentos, UFV, eaffontes@ufv.br; ⁴Nutrição, UFV, edna.mayer@ufv.br; ⁵Nutrição, UFV, silvia.lopes@ufv.br; ⁶Engenharia de Alimentos, UFV, julia.mucida@ufv.br.

Pesquisa - Ciência e Tecnologia de Alimentos - Ciências Exatas e Tecnológicas

Palavras-chave: vegetais; produtores rurais; método colorimétrico.

Introdução

O iodo é um microelemento essencial à manutenção da homeostase orgânica, cuja função é a produção dos hormônios tireoidianos Triiodotironina (T3) e Tiroxina (T4). A Pesquisa Nacional para Avaliação do Impacto da Iodação do Sal (PNAISAL) realizada com escolares detectou maior prevalência de deficiência de iodo em escolares do meio rural, comparada a área urbana.

Objetivos

Determinar o teor de iodo em alimentos consumidos por agricultores familiares da Microrregião de Viçosa-MG, corroborando no estudo do perfil nutricional de iodo desse grupo selecionado pela EMATER-MG.

Material e Métodos

Foram coletadas e analisadas amostras de alimentos da feira livre de Viçosa (n=24) e de produtores rurais da cidade de São Miguel do Anta (n=27) e Viçosa (n=56). A determinação de iodo nos alimentos foi feita utilizando o método colorimétrico de Moxon e Dixon (1980) com adaptações de Perring et al. (2001).

Resultados e Discussão

A Tabela 1 apresenta os resultados da determinação de iodo nos alimentos analisados.

As concentrações de iodo encontradas nas amostras foram entre 10,04 µg/100g de café e 726,89 µg/100g de banana prata.

Tabela 1 - Resultados da quantificação de iodo em alimentos.

Local	Alimento	Máximo - Mínimo Iodo (µg/100g)	Local	Alimento	Máximo - Mínimo Iodo (µg/100g)
	Mandioca	309,68 - 470,44		Ovo	91,97 - 126,50
	Inhame	313,76		Leite	70,71 - 393,63
	Batata Yacon	263,17		Feijão Vermelho	79,93 - 370,12
	Batata Doce Branca	504,19	São Miguel do Anta	Feijão Carioca	35,69 - 60,86
	Batata Doce Roxa	489,18		Feijão Preto	45,82
	Tomate Cereja	372,58		Mel	77,44
	Tomate Longa Vida	358,89		Fubá	271,14
Feira	Cenoura	364,49 - 427,01		Milho	114,97 - 173,24
	Beterraba	383,04		Café	171,11 - 248,49
	Acerola	422,68 - 683,49		Ovo	133,51 - 507,80
	Banana	651,89 - 726,89		Leite	167,36 - 474,82
	Milho Verde	675,97	Viçosa	Queijo	464,06 - 599,07
	Alface Lisa	379,83		Feijão Vermelho	129,20 - 355,09
	Alface Roxa	421,55		Feijão Carioca	75,77 - 170,63
	Brócolis	370,53		Feijão Preto	203,23
	Couve Flor	291,06		Mel	378,39 - 491,71
				Fubá	158,30
				Milho	239,58 - 399,58
				Café	10,04 - 455,38

A teor de iodo nas amostras variaram entre: diferentes variedades; os mesmos alimentos; diferentes produtores rurais e os locais de coleta, demonstrando a influência do solo, da água, das práticas de cultivo e das características fisiológicas na absorção do mineral pelos vegetais e animais.

Conclusões

Para compreender melhor o perfil nutricional dos agricultores da região de Viçosa-MG, mais pesquisas são necessárias sobre o teor de iodo nos alimentos e suas perdas após cocção.

Bibliografia

MOXON, R.E.D.; DIXON, E. J. Semi-automatic method for the determination of total iodine in food. *Analyst*. v. 105, p. 344-352, 1980.

PERRING, L.; BASIC-DVORZAK, M.; ANDREY, D. Colorimetric determination of inorganic iodine in fortified culinary products. *Analyst*, 2001, 126, 985-988.

Apoio Financeiro



Agradecimentos

