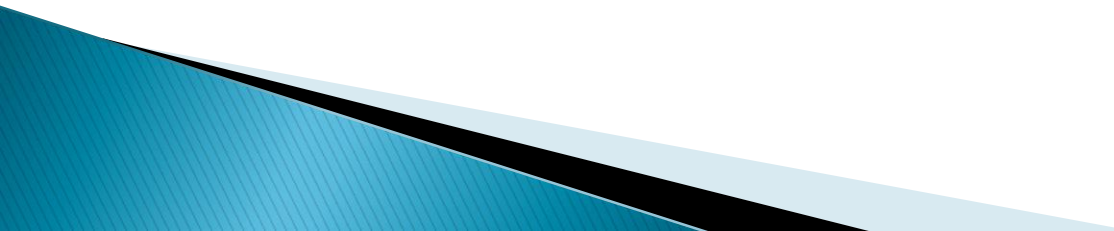




BFN – CE

Universidade Federal do Ceará
Universidade Estadual do Ceará
Embrapa

Projetos BFN-CE

- ▶ Compilação: 2 alunos de mestrado
 - ▶ Composição, alimentos tradicionais e preparações: 2 doutorandos, 2 mestrandos, 6 graduandos.
 - ▶ (34 pesquisadores envolvidos : UFC, UECE, EMBRAPA)
- 

Compilação

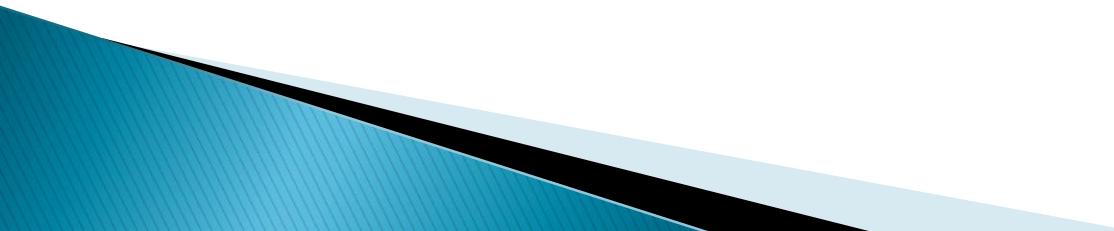
*Archival Database Compilation Tool e
Reference Database*

Cajuí	Caju
Pequi	Jenipapo
Bacuri	Araçá
Mangaba	Ata
Jabuticaba	Coco verde
Pitanga	Coco babaçu
Umbu	Umbu -cajá

Compilação

Fruto do mandacaru	Umburama
Trapiá	Batata doce
Cambuí	Goiaba branca e vermelha
Munguba	Jatobá
Beldroega	Coentro
Gergelim	Maxixe
Pitomba	Macaxeira
Castanhola	Murici
Embiriba	Quiabo
Coco babão	Tamarindo

Composição nutricional e estudo dos alimentos tradicionais e preparações do Nordeste brasileiro no escopo do projeto BFN-GEF- Conservação e uso sustentável da biodiversidade para melhoria da nutrição e do bem-estar humano

- ▶ Ação 1
 - ▶ Ação 2
 - ▶ Ação 3
- 

Ação 1

- ▶ **Composição Nutricional das Plantas Nativas da Região Nordeste**

Ação 2

- ▶ Alimentos tradicionais do Nordeste e sua inclusão na alimentação escolar

Ação 3

- ▶ **Desenvolvimento de receitas e preparações da biodiversidade do Nordeste Brasileiro**

Trabalhos de Doutorado

- ▶ **Doutorado em Biotecnologia**
- ▶ **Aluna:** Ana Erbênia Pereira Mendes
- ▶ **Orientador:** Profº. Dr. Raimundo Wilane de Figueiredo

- ▶ Potencialidades Biotecnológicas e Funcionais de Espécies Frutíferas da Biodiversidade da Região Nordeste.

- ▶ Este projeto de tese em parceria com o Projeto “Conservação e Uso Sustentável da Biodiversidade para Melhoria da Nutrição e do Bem Estar Humano (Projeto BFN)” tem como objetivo gerar dados sobre a composição e potencialidade funcional de espécies frutíferas da Biodiversidade da Região Semi-Árido do Brasil, incluindo o Araçá (*Psidium guineense*), Bacuri (*Platonia insignis*), Cajuí (*Anacardium microcarpum ducke*) e Mangaba (*Hancornia speciosa*).

Trabalhos de Doutorado

- ▶ Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos
- ▶ Aluna: EVELINE DE ALENCAR COSTA
- ▶ Orientador: Paulo Henrique Machado de Sousa

DETERMINAÇÃO DE DADOS NUTRICIONAIS DE FRUTOS DA REGIÃO NORDESTE PARA O PROGRAMA BIODIVERSITY FOR FOOD AND NUTRITION E ELABORAÇÃO DE PREPARAÇÕES SUGESTIVAS PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Objetivo: estudar espécies da biodiversidade nordestina, tais como: jenipapo (*Genipa americana* L.), murici (*Byrsonima crassifolia* L. Rich), pequi (*Caryocar brasiliense*) e umbu-cajá (*Spondias* spp.), precisamente a composição físico-química, nutricional, compostos bioativos, atividade antioxidantes e bioacessibilidade, a fim de contribuir para a inserção de dados no Programa BFN e elaboração de preparações convencionais, sem glúten e ou sem lactose, sugestivas para a alimentação escolar.

Obrigada!

adriana.nutri@ig.com.br