

I-TÍTULO DO PROJETO

Determinação do teor de selênio em cereais, legumes, frutos, água e solo em Boa Vista, Roraima

IDENTIFICAÇÃO DO PROJETO					
Área do Conhecimento ²	Ciências Biológicas			Área de Atuação ³	Biotecnologia
Situação	Não Iniciado	Finalizado	Em andamento	Período	(24 meses)
	(x)	()	()		
DESCRIÇÃO					
Objetivo	<p>Objetivo geral Determinar o teor de selênio e proteínas solúveis totais em cereais, legumes e frutos, e também o teor de selênio no solo e na água dos locais de cultivo desses produtos vegetais em Boa Vista – RR e correlacioná-los.</p> <p>Objetivos específicos</p> <ul style="list-style-type: none">- Correlacionar o teor de selênio com o teor de proteínas solúveis totais nos materiais vegetais.- Avaliar o teor de selênio do solo e da água dos locais de cultivo e o acúmulo no tecido vegetal, comparando com dados da literatura.- Estabelecer uma dieta de consumo de proteínas vegetais, para fornecer o teor de selênio, diário, recomendado pelas organizações de saúde.				
Atividades	<p>O presente trabalho de pesquisa terá como meta avaliar, utilizando espectrofotometria de absorção atômica, o teor de selênio em materiais vegetais consumidos pela população de Boa Vista – RR, para indicar se os níveis ingeridos estão de acordo com o recomendado pelas organizações de saúde. E correlacionar com os níveis encontrados no solo e água das áreas de cultivo e a retenção no tecido vegetal.</p> <p>Em geral, comidas derivadas de plantas são pobres em selênio, exceto castanha do Brasil (<i>Bertholletia excelsa</i>) e àquelas com elevado conteúdo de proteínas tais, como cereais e legumes, onde o selênio é capaz de substituir o enxofre nos aminoácidos (cisteína ou cistina) da proteína e, também cogumelo. E a ingestão de selênio decresce nas dietas altamente vegetarianas.</p> <p>O consumo de proteína vegetal na dieta da população boavistense aumentou muito nas últimas décadas, mas muitos produtos vegetais consumidos em Boa Vista – RR são oriundos de outros Estados. Com esse trabalho espera-se comparar o teor de selênio nesses produtos com produtos locais e demonstrar a importância do consumo diário do elemento selênio, para a prevenção de certos tipos de doença. Caso sejam encontradas diferenças, novos projetos serão propostos para aumentar o conhecimento e informar quais os produtos são mais importantes para o consumo. Espera-se também contribuir na geração de conhecimentos locais necessários a oferta de determinados</p>				

² Informar se o projeto está dentro das Ciências: Exatas e da Terra; Biológicas; Engenharias; Saúde; Agrárias; Sociais Aplicadas; Humanas; Linguística, Letras e Artes; ou Outros, especificando-o.

³ Informar se o projeto está dentro das seguintes áreas: biotecnologia; software; microeletrônica; processo produtivo; serviços científicos e tecnológicos; formação de RH (Ensino); capacitação de RH; desenvolvimento energético; televisão digital; ou Outros, especificando-o.

	produtos e melhorar a qualidade dos produtos ofertados, isso poderá resultar na melhoria da renda do produtor, por meio da agregação de valores ao produto, bem como, no aumento da oferta de emprego direto e indireto. O suporte financeiro possibilitará o envolvimento de acadêmicos dos cursos de Biologia e Agronomia da UFRR nas atividades inerentes ao desenvolvimento do projeto e a modernização do Laboratório de Fisiologia Vegetal, com a aquisição de equipamentos de informática e cromatografia imprescindível à execução do presente projeto e de outros relacionados à implantação e consolidação dos programas de Pós-Graduação em nível de Mestrado e Doutorado, nas áreas de Ciências Agrárias, Recursos Naturais e Biologia.	
Inovação	Valorização nutricional de produtos vegetais, oriundos da região amazônica	
EQUIPE		
Líder	Prof Dr Frank James Araújo Pinheiro	
	(95) 3621 3451, (95) 9131 7050	Frank.pinheiro@terra.com.br
Parcerias	Centro de Ciências Agrária – CCA/UFRR	



COMITÊ DAS ATIVIDADES DE PESQUISA
E DESENVOLVIMENTO NA AMAZÔNIA