

EDITORIAL

A alimentação do povo brasileiro

Um dos grandes problemas do Brasil, talvez o maior problema de saúde de seu povo, é a desnutrição. Nas camadas mais desfavorecidas da população a alimentação ressent-se da falta de proteínas, principalmente de proteínas balanceadas.

A mais apreciada fonte destas proteínas é a carne de vaca, inacessível a muitas famílias em virtude do seu preço, preço este que é alto em qualquer parte do mundo devido ao custo da criação do gado *vacum*. A carne de porco e a de galinha, de boa aceitação, também atingem preços proibitivos para certos grupos. Outra fonte de ótima proteína animal é o coelho, de reprodução rápida e criação não dispendiosa, mas que ainda não integra os hábitos alimentares do brasileiro.

Há, portanto, necessidade de se recorrer à proteína vegetal

O trigo integral, que contém uma proteína de boa qualidade, é pouco conhecido e utilizado; a farinha de trigo encontrada no comércio perde, pela industrialização, grande parte de seu valor protéico. Além disso, a importação do trigo desvia divisas que são preciosas para a economia do Brasil.

A soja, cujo valor nutritivo é equiparado ao da carne, e está sendo plantada em larga escala em várias regiões do País, ainda não é bem aceita.

Dá a urgência de se encontrarem fontes de proteína vegetal

que atendam aos seguintes requisitos: 1. contenham os amino-ácidos necessários ao crescimento normal da criança e à manutenção de bom estado nutricional do adulto; 2. sejam bem aceitos pelo público consumidor; 3. sejam de fácil cultivo em qualquer região do País, para que possam ser vendidos a preços ao alcance de todos.

A farinha de mandioca e o fubá de milho comum atendem aos dois últimos requisitos; mas, para atender ao primeiro, precisam ser suplementados. Só a pesquisa pode indicar qual será a melhor maneira de enriquecê-los.

A proteína do milho comum não contém os amino-ácidos necessários mas a do milho opaco-2 já apresenta outro quadro. O estudo deste tipo de milho já foi objeto de duas teses de doutoramento nesta Escola, com pesquisa feita em ratos (1) e em crianças (2); em ambos os casos foi verificada a eficiência de suas proteínas. Como consequência, firmas de São Paulo estão estudando a possibilidade de suplementar a farinha de trigo com farinha de milho opaco-2.

Prosseguem os estudos do valor das misturas de milho opaco-2 com milho comum e com farinha de mandioca e da mistura desta última com farinha de feijão.

Esta Revista, que é de enfermagem, interessa-se, igualmente, por assuntos de relevância para a saúde. Os artigos sobre nutrição publicados neste número são os primeiros de uma série de trabalhos de pesquisa cujo objetivo é a melhoria da alimentação do povo brasileiro. (M.R.S.P.)

(1) MATTOS, L.U. Contribuição para estudo do valor protéico do milho opaco-2. Tese de doutoramento, 1971.

(2) MORAES, E. Estudo da inclusão de determinado macarrão à base de milho opaco-2, soja e trigo, na alimentação de crianças de 1 a 4 anos. Tese de doutoramento, 1973.