

Iniciativa Mundial de Fortificación del Arroz

una parte del Proyecto de Bienestar Global The Wright Group



Enriqueciendo nuestro mundo por más de 100 años.



theWrightGroup™

© 2016 Wright Enrichment, Inc. All Rights Reserved

la historia de wright

Una cultura de innovación arroceras

construida sobre más de 100 años de tradición.

The Wright Group ha operado durante mucho tiempo en un área rica en tradición arroceras. Con una historia que abarca más de 100 años, el nombre de Wright ha llegado a representar la calidad y el compromiso con el grano de oro que alimenta nuestro mundo. A principios del siglo XX, el pionero del arroz Salmon (Sol) Lusk Wright trabajó incansablemente para desarrollar semillas de arroz doméstico que revolucionarían la industria. Desde el principio, Wright estaba interesado en mejorar la calidad del arroz que cultivaba. Puso en práctica métodos de cultivo que había aprendido de su propia experimentación: técnicas mejoradas de selección de semillas, riego, construcción de diques y control del arroz rojo y otros pastos indeseables.

Una noche histórica en 1907, Wright abrió el casco de un grano de arroz, y allí estaba el grano perfecto: completamente formado, duro, transparente como el cristal. Ese solo grano de arroz se convertiría en el padre de la semilla que determinó el destino de la industria arroceras en los Estados Unidos. Wright nombró a su variedad de arroz recién desarrollada 'Blue Rose'. La contribución de Wright al cultivo de arroz se convirtió rápidamente en el foco de toda la industria arroceras.

Las técnicas agrícolas claramente adelantadas a su tiempo se convirtieron en métodos de fortificación adelantados a su tiempo. Una dedicación a la propagación de las mejores cualidades y rendimientos en sus variedades de granos se ha convertido en un impulso para crear los mejores productos de arroz fortificados para su uso en los programas de nutrición global esenciales de la actualidad.

Durante generaciones, el arroz ha sido una forma de vida para nuestra empresa. Hasta el día de hoy, the Wright Group lidera la industria con su desarrollo de premezclas de arroz resistentes al enjuague y enriquecimientos estandarizados. Deje que nuestra larga tradición, dedicación y compromiso con nuestra industria lo ayuden a producir el mejor producto de arroz posible para sus clientes.

1890

Sol Wright se muda a Louisiana



1907

Sol gana numerosos premios por innovaciones en el arroz



1956

Salmon Lusk Wright, Jr. funda el laboratorio Wright



1957

S.L. Wright III comienza a mezclar premezclas de nutrientes personalizados



2004

S.L. "Sam" Wright IV adquiere compañía



2012

Wright abre nuevas oficinas en Shanghai, China y Sydney, Australia



MEETING OF RICE FARMERS Crowley, La. Oct. 12

La Necesidad del Arroz Fortificado

moviéndose contra la desnutrición



A nivel mundial, 925 millones de personas no tienen suficiente para comer - más que las poblaciones de EE. UU., Canadá y la Unión Europea combinadas. Noventa y ocho por ciento de las personas desnutridas del mundo viven en países en desarrollo. Además, dos tercios de los hambrientos del mundo viven en solo siete países: Bangladesh, China, la República Democrática del Congo, Etiopía, India, Indonesia y Pakistán.¹

¿En dónde está lo peor del hambre y desnutrición?

- Asia y el Pacífico: 578 millones de personas²
- África subsahariana: 239 millones de personas²
- América Latina y el Caribe: 53 millones de personas²
- Cercano Oriente y África del Norte: 37 millones de personas²
- Países desarrollados: 19 millones de personas²

En todo el mundo, los países menos desarrollados dependen más del arroz como alimento básico principal. Las naciones más pobres importan mucho más arroz que el promedio de los países importadores de alimentos. Las naciones con deficiencia alimentaria están importando mucho más arroz que los países más desarrollados del mundo. El arroz fortificado ha ayudado a contrarrestar el problema de la desnutrición en muchos países productores de arroz. Aún así, la mayoría de los países que más necesitan el arroz enriquecido no lo tienen.

"El arroz es el cultivo alimentario básico dominante de aproximadamente la mitad de la población mundial. La deficiencia de micronutrientes de importancia para la salud pública está muy extendida en la mayoría de los países que consumen mucho arroz y el enriquecimiento del arroz tiene el potencial de ayudar a las poblaciones vulnerables que actualmente no son alcanzadas por programas de enriquecimiento de harina de trigo o maíz "

- Organización Mundial de la Salud – 2012

Fuentes:

1. Comunicado de prensa de la FAO, 2010,
2. Preguntas frecuentes de la FAO sobre el hambre, 2010



ironrice®

fortificación de arroz con hierro

La iniciativa internacional para proporcionar nutrición esencial a través del enriquecimiento del arroz continúa expandiéndose. Los países emergentes en el sudeste de Asia, América Central y del Sur y África están empleando esta estrategia de fortificación a través de las agencias y autoridades gubernamentales de alimentos. El Grupo Wright ha desarrollado IronRice®, un fortificante de hierro a base de granos naturales, como parte de esta iniciativa estratégica global.

La deficiencia de hierro o anemia es una preocupación debido a lo siguiente:

- La deficiencia de hierro puede retrasar la función motora normal del bebé (actividad y movimiento normales) o la función mental (habilidades normales de pensamiento y procesamiento).
- La deficiencia de hierro durante el embarazo puede aumentar el riesgo de bebés pequeños o prematuros. Los mismos tienen más probabilidades de tener problemas de salud o morir en el primer año de vida que los bebés que nacen a término y a su vez, no son pequeños.
- La anemia puede causar fatiga que perjudica la capacidad de hacer trabajo físico en adultos. La deficiencia de hierro puede también afectar la memoria y otras funciones mentales en jóvenes.

IronRice® está hecho de una mezcla de granos de arroz premezclados fortificados con hierro con arroz común y se puede cocinar como el arroz común. IronRice® se crea con la forma de hierro más biodisponible, el sulfato ferroso. El consumo de IronRice® ayuda a desarrollar glóbulos rojos sanos, mejora el rendimiento físico y mental, previene la anemia y fortalece el cuerpo contra las infecciones.

propiedades ironrice®

- Demanda de arroz fortificado: 6.3 mg / 100 g (~ 1/3 RDI de EE. UU.)
- Grano de arroz: largo, entero, mediano o cualquier otra variedad
- Fuente de hierro: sulfato ferroso
- Contenido de hierro: 25,2 g / kg
- Tasa de adición: relación 1: 400

Iron Source	%FE	Relative Bioavailability	Relative Cost [(\$/kg)/%Fe]
Ferric Ammonium Citrate	17	107	0.41
Ferrous Lactate	19	106	0.84
Ferrous Sulfate, Heptahydrate	20	100	0.25
Ferrous Sulfate, Monohydrate	32	100	0.05
EDTA, Dihydrogen Ferrous Salt	14	99	1.07
Ferrous Gluconate	12	97	0.67
Ferrous Fumarate	32	95	0.17
Ferrous Succinate	18.5	92	0.51
Ferris Sulfate	27	83	0.15
Ferric Pyrophosphate	24	45	0.74
Reduced Iron	97	37	0.03
Ferric Orthophosphate	28	14	0.16
Ferrous Bisglycinate	20	--	1.50

biodisponibilidad relativa



IRONRICE
IRON RICE FORTIFICATION



vit-a-rice®

magnificando el valor de la visión

La deficiencia de vitamina A es la principal causa de enfermedad y muerte entre los ciudadanos de países del tercer mundo. La falta de vitamina A en las dietas diarias a menudo conduce a la ceguera infantil paralizante y la inmunidad deficiente. Para combatir esta deficiencia, The Wright Group desarrolló Vit-A-Rice®, un gran avance en el esfuerzo por suministrar vitamina A en sociedades empobrecidas en todo el mundo. Al usar una tecnología probada de grano resistente al enjuague, Vit-A-Rice®, proporciona la ingesta diaria recomendada (RDI) de vitamina A esencial para adultos. Vit-A-Rice® también es completamente personalizable para los perfiles de fortificación requeridos por diversas regulaciones internacionales de nutrición y agencias de asistencia de alimentos.

propiedades de vit-a-rice®

- Valores declarados de arroz fortificado: 1500 UI / 100 g (~ 1/3 RDI de EE. UU.)
- Fuente de vitamina A: palmitato de vitamina A
- Grano de arroz: largo, entero, mediano o cualquier otra variedad
- Contenido de vitamina A 12,000 UI / g
- Tasa de adición 1:800

Según la Organización Mundial de la Salud (OMS):

- ❖ Se estima que 250 millones de niños en edad preescolar tienen deficiencia de vitamina A y es probable que en áreas con deficiencia de vitamina A una proporción sustancial de mujeres embarazadas tengan deficiencia de vitamina A.
- ❖ Se estima que entre 250,000 y 500,000 niños con deficiencia de vitamina A quedan ciegos cada año, la mitad de ellos muere dentro de los 12 meses posteriores a la pérdida de la vista.
- ❖ Para los niños, la falta de vitamina A causa discapacidad visual severa y ceguera, y aumenta significativamente el riesgo de enfermedades graves e incluso la muerte.



^Source: WHO (2012) www.who.int/topics/vad



learn more about our line of rice products
www.thewrightgroup.net/wright_rice

nutrarice[®]

fortificación natural a base de granos

The Wright Group desarrolló NutraRice[®] para administrar la ingesta diaria recomendada (RDI) de nutrientes esenciales para adultos específicos de la región, incluidas las vitaminas A, E, B1, B3, B12, el ácido fólico, zinc, hierro y selenio a una tasa de adición más baja que los granos sintéticos. Utilizando tecnología probada de grano resistente al enjuague, NutraRice se puede crear para transportar múltiples nutrientes, incluida la muy inestable Vitamina B1 soluble en agua, NutraRice[®] es estable en condiciones de almacenamiento caliente y húmedo.

"Se requiere una nutrición adecuada de vitaminas y minerales para un crecimiento y desarrollo óptimos de los niños y para el mantenimiento de una salud y nutrición adecuadas de las poblaciones adultas".

- Howson 1998 National Academy Press

NutraRice[®] está diseñado para la entrega en una base de granos de arroz de grano largo, grano medio o de segunda cabeza de acuerdo con los requisitos del cliente. El color y la densidad aparente son similares a los granos naturales, eliminando la segregación cuando se combina con granos no fortificados. Nutra Rice[®] está diseñado para mantener el valor nutricional incluso después de la cocción. Además, la tecnología de enriquecimiento detrás del producto NutraRice[®] permite la personalización de los perfiles de enriquecimiento requeridos por varias regulaciones internacionales de alimentos y agencias de ayuda.

