

O outro lado do Big Mac

O hambúrguer mais padronizado tem um quê local, diz estudo

Dois hambúrgueres, alface, queijo, molho especial, cebola e pickles num pão com gergelim. A receita do Big Mac, sanduíche-símbolo da cadeia McDonald's e possivelmente o maior ícone da padronização da comida em escala planetária nas últimas décadas, é a mesma nos mais de 32 mil restaurantes da rede espalhados por 117 países.

O gosto, muitos diriam, também. Ainda assim, o lanche mais internacionalizado da atualidade apresenta, num certo sentido, traços regionais. Ao menos é essa a conclusão de um estudo que analisou os isótopos estáveis de carbono presentes em amostras de Big Macs vendidos em 26 países, entre os quais o Brasil.

Na maior parte dos lugares em que é comercializada, a carne usada nos hambúrgueres reflete nitidamente a cadeia agrícola em que foi produzida. "Apesar de ser um produto globalizado, o Big Mac tem componentes locais", diz Luiz Antonio Martinelli, do Centro de Energia Nuclear na Agricultura (CENA) da Universidade de São Paulo (USP), em Piracicaba, e principal autor do trabalho científico, que será publicado na revista *Food Chemistry* de 15 de agosto. No jargão dos pesquisadores, o sanduíche pode ser definido como um alimento "glocal". É global e, ao mesmo tempo, local.

Em função do tipo de alimentação dada para o gado que forneceu a carne dos hambúrgueres, o Big Mac de cada país apresenta valores distintos, maiores ou menores, para o chamado índice delta carbono 13 (ver detalhes sobre esse parâmetro na reportagem da página 54). O rebanho pode se alimentar de plantas que, em razão da forma como fazem fotossíntese, são classificadas como C3 ou C4.

A maior parte dos vegetais, como o trigo, as gramíneas temperadas e as árvores, é do tipo C3. Mas alguns cultivos muito empregados nas rações bovinas de certos países, como milho e gramíneas tropicais, são C4. Quanto mais o rebanho se nutre com plantas do tipo C4, maior será o índice delta carbono 13 encontrado nos hambúrgueres feitos com sua carne.

No estudo, o valor desse índice para os Big Macs brasileiros foi o mais elevado entre todos os calculados, um indício de que o gado daqui se alimenta exclusivamente de gramíneas C4. Os sanduíches do Reino Unido representaram a situação exatamente oposta e exibiram o menor delta carbono 13. Lá as vacas comem basicamente vegetais C3. Nos demais países, os valores do índice se situaram entre esses extremos. "Aparentemente as populações de todo o globo se alimentam hoje de forma mais homogênea do que no passado", comenta a bióloga Gabriela Nardoto, da Universidade de Brasília (UnB), que também participou do estudo. "Mas, em cada país, os itens que compõem uma dieta, como é o caso do Big Mac, têm uma origem diferente e refletem um modo de produção econômica regionalizada e heterogênea."

