



Molho shoyu

Mais milho que soja

Pesquisa do Cena constata que molho shoyu brasileiro contém cerca de 20% de soja

ADRIANA FERREZIM

Da Gazeta de Piracicaba

adriana.ferrezim@gazetadepiracicaba.com.br

A maior parte do shoyu (molho de soja) produzida no Brasil tem em sua composição mais milho do que o ingrediente que dá nome ao alimento, que é um dos mais importantes da culinária asiática. Estudo realizado por pesquisadores do Centro de Energia Nuclear na Agricultura (Cena/USP) identificou que na composição da maioria do shoyu fabricado no Brasil tinha menos de 20% de soja em sua composição e o ingrediente dominante é o milho.

A análise composição isotópica estável de carbono, que indica grande presença de milho em molhos brasileiros de soja (shoyu), foi publicada no Journal of Food Composition and Analysis, em abril. Foram analisadas 70 amostras de cerca de 50 fabricantes brasileiros e 12 amostras importadas de seis empresas dos Estados Unidos, Japão e outros países asiáticos. “Os únicos com 100% de soja em sua composição foram os americanos e os japoneses. Nos brasileiros, a maioria tem mais de 50% de milho. Isso não é ilegal, porque a legislação brasileira define que o shoyu pode ser feito como produto da fermentação de soja, milho, arroz e trigo. Não determina a quantidade mínima de cada ingrediente para



O shoyu é tradicional na culinária asiática e a pesquisa avaliou composição de 70 amostras nacionais e 12 importadas

ser considerado molho de soja. O fato é que, exceto raras exceções, não consumimos shoyu fabricado no Brasil de soja. No mínimo, a inscrição no rótulo do produto deveria ser de molho tipo soja, ou como uma pessoa citou na internet, mishoyu”, argumentou o professor Luiz Antônio Martinelli, do Cena.

Foi analisada a composição química dos molhos brasileiros adquiridos no comércio de Piracicaba, no ano passado, e também importados. Alguns desses foram comprados em São Paulo.

Martinelli coordenou os estudos sobre os isótopos estáveis como parte prática do curso de pós-graduação. O trabalho também foi coordenado por Maristela de Moraes e contou com a participação de mais três estudantes. O milho é uma planta que, na fotossíntese produz açúcares com quatro carbonos (C4) e a soja, o trigo e o arroz, geram moléculas de açúcares com três átomos de carbono (C3). O estudo identificou a presença e a quantidade de C3 e C4 nos molhos pesquisados.

MERCADO

Para o professor, a análise é importante porque no Brasil está a maior colônia japonesa fora do Japão. “São cerca de 400 mil japoneses e 1,5 milhão de descendentes vivendo no Brasil. Na culinária japonesa e asiática o shoyu é um ingrediente fundamental. Apenas na cidade de São Paulo há mais de 700 restaurantes de comida japonesa, ultrapassou o número de churrascarias na Capital. No Brasil, são 3.000 estabelecimentos dessa culinária. A produção

do shoyu no país só perde para a de catchup”, ressaltou Martinelli.

Por ser um condimento importante no país, o professor acredita que a opção da indústria brasileira preferir o milho à soja, está relacionada ao preço. “O milho é bem mais barato que a soja. Eu acredito que o produto brasileiro para ser considerado shoyu, deveria ter em sua composição mais de 70% de soja. É como você ir a um restaurante, pedir feijoada, mas vir o prato com feijão branco ou grão de bico. Eles são feitos com praticamente as mesmas carnes, são muito saborosos também, mas um é cassoulet e o outro puchero. Não é a tradicional feijoada com feijão preto. É o que acontece com o nosso shoyu, não é molho de soja”, argumentou.

De acordo com o indicador do Centro de Estudos Avançados em Economia Aplicada (Cepa) da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq/USP), ontem, o valor da saca de 60 quilos do milho era de R\$ 40,03. Já a saca de 60kg de soja, segundo o indicador Cepea/Esalq/BM&FBovespa (Paranaguá), custava, ontem, R\$ 86,60.

Segundo Martinelli, a falta de regulamentação na lei é também uma reclamação que ele recebeu da indústria, que o procurou após a publicação do estudo. “A legislação deve ser mais clara”, aponta o professor.

