



Irradiação de alimentos está legalizada

Instrução Normativa 9, do Mapa, reconhece a técnica como tratamento contra pragas e eleva chances de exportação

Fernanda Yoneya

Com a publicação da Instrução Normativa n.º 9, pelo Ministério da Agricultura, em fevereiro, o Brasil tem chances de expandir ainda mais as exportações de frutas para exigentes mercados consumidores. A IN 9 reconhece o uso da radiação ionizante como tratamento fi-

tossanitário, cujo objetivo é prevenir a introdução ou disseminação de pragas. Além de eliminar microrganismos, parasitas e pragas, a irradiação preserva a integridade dos alimentos, pois reduz as perdas naturais causadas por processos fisiológicos, maturação e envelhecimento, e aumenta sua vida útil.

“É uma alternativa aos métodos adotados no pós-colheita para garantir a exportação de frutas livres de doenças. E com a vantagem de ser limpa e não deixar resíduos no alimento”, diz o professor Julio Marcos Melges Walder, do Centro de Energia Nuclear na Agricultura

da USP (Cena/USP).

A manga que vai ser exportada, por exemplo, é submetida a um tratamento térmico para eliminar eventuais pragas que estejam dentro do fruto. Após passar por um “banho quente”, porém, a casca perde umidade e o fruto fica enrugado. “No caso da papaia para exportação, não se usa nenhum tratamento, mas os frutos são colhidos verdes para garantir a sanidade, o que afeta a qualidade.”

O princípio da irradiação de alimentos é semelhante ao de um raio X. No Cena, a radiação ionizante de alimentos é fornecida por equipamentos que

emitem raios gama de cobalto 60. “A irradiação é feita nos produtos já embalados, como último processo.” Para o professor, a IN 9 foi um primeiro passo para estimular a exportação de frutas brasileiras. “A próxima etapa é o Brasil fazer acordos bilaterais, sobretudo de exportação de papaia irradiado para os EUA.”

estadão.com.br

Blog do Agrícola. Leia mais sobre irradiação de alimentos
blogs.estadao.com.br/agricola