

Pesquisa do Cena analisa Big Mac em 26 países

Pesquisadores do Cena analisaram cerca de 100 hambúrgueres do sanduíche mais conhecido do mundo, o Big Mac, para descobrir a origem de sua carne. Professores e alunos conseguiram

trazer hambúrgueres de 26 países e concluíram que, mesmo sendo um alimento global, com a mesma receita em mais de 100 nações, a produção utiliza elementos locais. **A 7**

GLOBALIZAÇÃO Estudo do Cena (Centro de Energia Nuclear na Agricultura) analisou hambúrgueres de 26 países para descobrir a origem da carne usada no lanche

Pesquisador estuda origem do Big Mac

CAMILA SOUZA
camilasouza@jornal.com.br

Pesquisadores do Cena (Centro de Energia Nuclear na Agricultura), órgão da USP (Universidade de São Paulo), analisaram aproximadamente 100 hambúrgueres do sanduíche mais conhecido do mundo, o Big Mac, para descobrir a origem da carne utilizada na sua preparação. Durante três anos, professores e alunos conseguiram trazer hambúrgueres de 26 países e de todos os Estados do Brasil e concluíram que, mesmo sendo um alimento global, com a mesma receita em mais de 100 nações, a produção utiliza elementos locais.

De acordo com o pesquisador do Cena Luiz Antonio Martinelli, responsável pelo estudo, o objetivo era apresentar as característi-

cas culturais da alimentação mundial. “Todos os anos, os alunos da disciplina que leciono têm de analisar a composição de algo.

Naquele ano, achei que seria interessante pesquisar o Big Mac e a partir dos hambúrgueres descobrir o que os animais comiam. Além disso, o lanche, considerado o carro-chefe do Mc Donald’s, funciona como um indicador do sistema de produção de carne dos países. A rede utiliza toneladas de carne na sua produção, sendo que um só hambúrguer pode ser carne de até 20 animais”, contou.

O pesquisador diz ainda que

por ser servido em quase todo o mundo, o sanduíche se tornou uma referência mundial de globalização. Martinelli lembra que

Análise da carne identificou o que o gado comeu

existe o Big Mac Index, índice econômico que calcula o preço do Big Mac em todos os países em que é consumido, com o objetivo de medir o valor de uma moeda em relação ao dólar.

Para realizar o estudo, o pesquisador explica que contou com a ajuda de pesquisadores, alunos e amigos para recolher a matéria prima. Martinelli conta que os colaboradores pediam o sanduíche em uma loja da rede em qualquer lugar do mundo e guardavam o hambúrguer para

trazer para Piracicaba. “Eles guardavam na mala e traziam para o laboratório.”

A partir das análises, os pesquisadores conseguiram identificar o tipo de planta que o gado havia comido e, assim, o local onde a carne foi produzida. Martinelli explica que existem dois tipos de fotossíntese, sendo uma resultante do milho, da cana-de-açúcar e de plantas do pasto — que indicam um clima tropical — e a outra resultante de todo o resto. Assim, a pesquisa comprovou que, apesar de o Big Mac ser uma comida global, sua produção é local, pois o hambúrguer é originário do gado de cada país. “Mas isso não ocorre no mundo todo. No Japão, por exemplo, o lanche tem carne vinda da Austrália.”

Para o pesquisador, as análises da carne do lanche do Mc Donald’s



O Big Mac feito em 26 países foi analisado pelos pesquisadores

mostram que com um simples hambúrguer é possível rastrear o que o gado come pelo mundo e concluir que mesmo em uma produção padronizada os produtos não são

idênticos. Para Martinelli, o conceito “glocal”, fusão das palavras global e local, pode ser aplicado ao Big Mac. “Os sanduíches possuem uma característica local”, diz.