

Pesquisa mundial

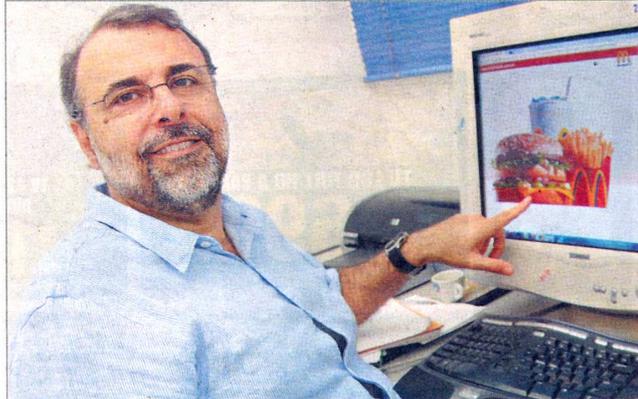
O capim e o gado

Pesquisador do Cena analisou hambúrgueres de uma rede mundial de lanches em vários países

ADRIANA FERREZIM
Da Gazeta de Piracicaba
adriana.ferrezim@gazetadepiracicaba.com.br

Os hambúrgueres de um lanche, o principal de uma rede mundial de fast-food, que tem um critério rigoroso de qualidade e preparo dos alimentos, são diferentes. As tradições locais no manejo com o gado e o alimento dos bovinos indicam que nem tudo é globalizado e previsível. Essa foi uma das conclusões do pesquisador Luiz Antonio Martinelli, do Centro de Energia Nuclear na Agricultura (Cena/USP), na pesquisa sobre as origens do Big Mac.

A carne utilizada no preparo do hambúrguer tem carbono e nitrogênio do local onde o rebanho é criado. Durante três anos ele analisou lanches provenientes de 26 países. "Criamos uma verdadeira rede de colaboradores. Cada aluno, eu ou qualquer



O pesquisador Luiz Antonio Martinelli analisou lanches de 26 países, durante três anos

pessoa conhecida que ia para algum lugar, tinha de trazer um big mac. Como o foco da pesquisa era a carne, cada um, a seu modo, descobria um modo de preservar. Um deles foi deixá-lo algumas horas na janela de um hotel. A temperatura estava muito baixa e ele endureceu. Nesses três anos de estudo, nunca perdemos um hambúrguer por ter estragado", comentou.

A pesquisa começou de uma brincadeira em sala de aula. "Foi pura curiosidade. Durante uma aula de pós-graduação do curso de Isótopos Estáveis falei sobre analisar os isótopos do Big Mac. Os alunos gostaram e

NÚMERO

26

países fizeram parte do estudo desenvolvido em pesquisa

a ideia se consolidou, porque também se mostrou uma oportunidade única de analisar um alimento que é comercializado no mundo todo". A influência mundial do lanche é tanta que existe o Big Mac Index, índice econômico que calcula o preço do Big Mac em todos os países em que é consumido com intui-

to de medir o valor de uma moeda em relação ao dólar.

●**AUTÊNTICO.** No Brasil, o hambúrguer é único no mundo. Martinelli avaliou que a abundância de capim e grama faz com que a base alimentar do gado em todo o país seja igual. "O consumidor pode comer um big mac em Manaus, Fortaleza, São Paulo, Porto Alegre ou em qualquer outra cidade, que o hambúrguer será igual".

Somente o Brasil e o Reino Unido (Inglaterra, Escócia, País de Gales e Irlanda do Norte) têm essa mesma característica. No Reino Unido, o alimento típico para o gado é uma forrageira, que na fotossíntese produz no processo fotossintético o C4. No Brasil, o capim, como o milho e a cana produz somente o C3.

Martinelli explicou que os isótopos estáveis do carbono e do nitrogênio da carne contida em cada um dos Big Macs estudados mostraram, por exemplo, "que o lanche consumido no Japão é proveniente da Austrália, com gado alimentado com gramíneas do tipo fotossintético C4".

●**ANÁLISE.** O estudo não considerou a qualidade ou o sabor do alimento. Segundo Martinelli, além do gosto pessoal de cada consumidor, a rede adaptou algumas tradições culturais, além da origem do gado. "Na Alemanha, por exemplo, o lanche tem mostarda, diferente do molho que é colocado no lanche no Brasil", comentou. A análise avaliou a composição isotópica das moléculas da carne.

Para o pesquisador, o mais importante do estudo não foi o método utilizado que identificou os isótopos de carbono e nitrogênio, mas os resultados. "As análises dos isótopos estáveis dos elementos carbono e nitrogênio, contidos nos objetos de estudo, forneceram três importantes conclusões. A primeira é que com um simples hambúrguer é possível rastrear o que o gado come pelo mundo todo. A segunda nos confere à possibilidade de estabelecer como carnes produzidas em diferentes países viajam pelo mundo. E a terceira é que, por uma questão de mercado, o igual não é tão semelhante assim", relata.