

Fitossanitário

Governo libera uso da radiação para tratamento

O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento publicou, em fevereiro deste ano, a Instrução Normativa número 9, a qual libera e regulamenta o uso da radiação ionizante como tratamento fitossanitário no gerenciamento do risco de pragas em todo território brasileiro. A técnica é muito utilizada nas pesquisas realizadas no Centro de Energia Nuclear na Agricultura (Cena/USP), que, no próximo mês, completa 45 anos.

A radiação ionizante, ou irradiação, é uma técnica eficiente na conservação de alimentos, pois reduz as perdas naturais causadas por processos fisiológicos, maturação e envelhecimento, além de eliminar ou reduzir microrganismos, parasitas e pragas, sem causar qualquer prejuízo ao alimento, tornando-os mais seguros ao consumidor.

Também conhecida como pasteurização a frio, a técnica é um método físico de conservação, semelhante a tantos outros, como a refrigeração,

congelamento e o tratamento térmico. Por ser livre de resíduos, o tratamento com radiação já foi amplamente estudado por diversas instituições de pesquisa. Porém, sua utilização com fins quarentenários não era regulamentada.

"A IN 9 reconhece a irradiação como um tratamento fitossanitário. Antes dela não existia uma legislação específica sobre esse procedimento e as antigas leis se referiam às técnicas de combate a pragas como inseticidas, ou seja, produtos químicos, o que não é verdade", informa Júlio Marcos Melges Walder, professor do Laboratório de Irradiação de Alimentos e Radioentomologia do Cena.

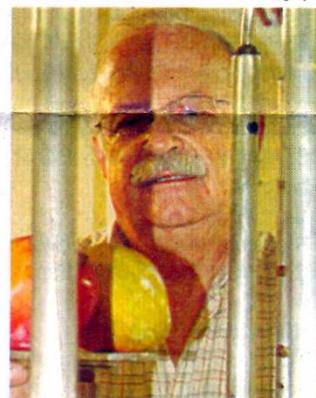
No Cena, a radiação ionizante utilizada nesse tipo de tratamento é fornecida por equipamentos que emitem raios gama de cobalto-60, pois este proporciona maior segurança ambiental. "Temos um procedimento de tratamento no qual asseguramos que a dose aplicada atinja todo o produto em questão,

garantindo o nível de eficácia prescrito", completa.

O processo consiste em submeter o produto a uma quantidade minuciosamente controlada dessa radiação, por um tempo prefixado e com objetivos bem determinados. A irradiação pode impedir a multiplicação de microrganismos que causam a deterioração do alimento, tais como bactérias e fungos, pela alteração de sua estrutura molecular, e também inibir a maturação de algumas frutas e legumes, por meio de alterações no processo fisiológico dos tecidos da planta.

Os estudos do Cena determinam a praga de cada fruta, a qual possui sua respectiva dose de radiação. "Após anos de estudo, possuímos um estudo para as principais commodities agrícolas brasileiras, perante as leis internacionais de cada uma delas. As mais comerciais, como manga, maçã, banana, uva e citros, passaram por este processo e já poderiam ser exportadas", acrescenta Walder.

Divulgação



Júlio Walder é professor do Cena

Atualmente, com legislações mais avançadas, países como México, Índia, Tailândia e Austrália já exportam frutas irradiadas para os Estados Unidos. "A IN 9 permite nova alternativa para a desinfestação de pragas. Com isso, o agronegócio brasileiro conta com uma alternativa tecnológica limpa, segura e não térmica, aceita pelos países importadores, o que deve aumentar nossas exportações. Agora, só faltam os acordos bilaterais com os países interessados", finaliza.