

# 'Receita' atômica do Big Mac é diferente em cada país do mundo

Proporção de variantes de carbono depende do que o boi comeu

REINALDO JOSÉ LOPES  
EDITOR DE CIÊNCIA E SAÚDE

Big Mac é Big Mac em qualquer lugar do mundo, certo? Não quando se examina o coração atômico do hambúrguer mais famoso da Terra. No nível das partículas, embora a franquia seja mundial, a carne do sanduíche tem um jeito bem local.

“Isso não tem nada a ver com gosto ou com qualidade nutricional”, apressa-se a dizer Luiz Antonio Martinelli, engenheiro agrônomo do Centro de Energia Nuclear na Agricultura, ligado à USP de Piracicaba. Ele e colegas são os autores da análise.

“A gente não conseguiu obter amostras dos 120 países aonde o McDonald's chega hoje, tivemos de nos contentar com 26”, afirma ele. A equipe descolou hambúrgueres de todos os continentes, da América do Sul (Brasil e Argentina) à Oceania (Austrália) e Ásia (Japão).

A análise englobou as variantes dos elementos químicos carbono e nitrogênio, componentes essenciais do corpo dos seres vivos. Essas variantes, os isótopos, têm massa atômica diferente (o carbono-12 é mais leve que o carbono-13, por exemplo).

Proporções diferentes desses isótopos aparecem na carne dependendo da dieta do gado, deixando claro se ele comeu milho e soja (como é comum nos EUA) ou grama tropical (como ocorre em quase todo o Brasil).

Nesse ponto, o Big Mac de cada país tem sua própria assinatura de isótopos. O caso mais curioso é o do Japão: lá,

como a carne produzida no país é cara demais, o hambúrguer tem uma assinatura de carbono típica de boi que andou comendo grama de regiões quentes –importada da Austrália, no caso.

“Por mais que o produto seja padronizado, isso eles não conseguem padronizar”,

afirma Martinelli.

O pesquisador faz questão de atacar outro mito do Big Mac: “Não tem minhoca, não tem frango, não tem porco. É carne bovina mesmo”, diz.

Por outro lado, ele lembra que análises de DNA já acharam a assinatura genética de até 20 bois num hambúrguer.