

Sabores do Big Mac

Mitos da globalização

Estudo com hambúrguer mostram que componentes culturais e econômicos criam as diferenças

Patrícia Azevedo
DA AGÊNCIA ANHANGUERA
patricia.azevedo@rac.com.br

Antropólogos costumam usar o termo macdonaldização para se referir à padronização dos hábitos alimentares e à pasteurização da sociedade globalizada, uma alusão aos lanches vendidos pela rede norte-americana McDonalds. Pesquisadores do laboratório de Ecologia Isotópica do Centro de Energia Nuclear na Agricultura (Cena) da Universidade de São Paulo (USP) decidiram fazer uma pesquisa para descobrir se hambúrguer Big Mac é o mesmo em todo mundo. Eles concluíram que, apesar do Mc Donalds afirmar que o Big Mac é o mesmo em todas as suas lojas, há características locais no hambúrguer produzido em cada país.

Os pesquisadores analisaram o hambúrguer do Big Mac de 26 países para avaliar a composição da carne do sanduíche que está presente em 120 países. "A ideia era descobrir se o Mc Donalds era realmente igual quando você analisava os átomos de carbono e nitrogênio do sanduíche", conta o pesquisador Luiz Antonio Martinelli, responsável pelo estudo.

Os cientistas concluíram que vai ter sempre um componente cultural local que vai permear no alimento. Martinelli conta que as lojas do McDonalds sofrem mudanças em todos países para se adequar à cultura local. "Na Índia tem o Big Mac vegetariano, no Japão tem um com camarão e na Alemanha tem um com molho a base de mostarda", detalha.

CONTRABANDO. Além disso, diz o cientista, a carne usada na elaboração do hambúrguer tem características locais porque é comprada de produtores locais. Martinelli salienta que, por uma questão econômica, é mais barato comprar

SAIBA MAIS

O Big Mac foi escolhido para investigar se há uma globalização da alimentação mundial porque está presente em 120 países. Já existe o Big Mac Index, índice econômico que calcula o preço do Big Mac em todos os países em que é consumido, com o intuito de medir o valor de uma moeda em relação ao dólar.

carne dos fornecedores locais. Ou seja, apesar de ser um produto globalizado, o teor da carne é local pois o hambúrguer é originário do rebanho de cada país.

Os cientistas tiveram que improvisar para coletar amostras dos hambúrgueres, já que é proibido por lei trazer amostras de carne e queijo, entre outros alimentos, em viagens internacionais. "Montamos uma rede de 'contrabando' de Big Mac em todo mundo. O pessoal comprava o hambúrguer e deixava umas três ou quatro horas na janela de hotel. A carne ficava dura e não estragava mais, parecia uma pedra", explica.

Para avaliar a carne, os cientistas usaram um equipamento que analisa os isótopos (*variantes dos elementos com massas atômicas diferentes*) de carbono e nitrogênio de acordo com os tipos fotossintéticos C3 e C4 encontrados na carne. O rebanho se alimenta de plantas que, em razão da forma como fazem fotossíntese, podem ser classificadas em C3 ou C4. As gramíneas, o trigo e árvores são do tipo C3. Os cultivos usados nas rações bovinas e milho são do tipo C4.

Analisando os isótopos estáveis dos elementos carbono e nitrogênio contidos na carne dos hambúrgueres, é possível rastrear o que o gado come pelo mundo todo.



Leandro Ferreira/AAN

O famoso Big Mac e o pesquisador Luiz Antonio Martinelli, que liderou o trabalho feito por cientistas do Cena-USP



Cedou/RAC

Martinelli conta que a carne do hambúrguer é composta por vários tipos de cortes de gado. "Não tem carne de minhoca ali, isso é lenda urbana, nem de frangos ou porcos", ressalta. Mas num único ham-

búrguer pode haver carne de até 20 bois diferentes, o que é avaliado pela análise de DNA.

Há antropólogos usando a pesquisa em sala de aula. "O hambúrguer é interdisciplinar. Tem a ver com questões

econômicas, com o alimento em si, a carne que vai no preparo e o que o gado come. Tem a ver com a antropologia também o fato de o hambúrguer ser comido em 120 países", observa Martinelli.

CURIOSIDADE

O sanduíche está presente na alimentação desde o século 18. Foi criado pelo lorde inglês Fourth Earl of Sandwich, que tinha a reputação de ser um homem amargo e, ao mesmo tempo, amado por seus subordinados no almirantado. Uma noite ele participava de rodada de carteadado e pediu a um de seus criados que preparasse um prato rápido para comer enquanto jogava.

O empregado teria colocado fatias de presunto entre dois pedaços de pão e serviu. O lorde adorou a novidade e, diz a lenda, só comia sanduíches à noite. Desde então o prato ganhou variações e receitas diferenciadas em vários países. As famosas redes de lanchonetes espalhadas pelo mundo são a prova maior do sucesso da criação do lorde. (AAN)

