



USP ESALQ – DIVISÃO DE COMUNICAÇÃO

Veículo: GP

Data: 26/03/2017

Caderno/Link: Capa/pag. 8

Assunto: EsalqTec faz debate com empresários e pesquisadores

OPERAÇÃO CARNE FRACA

EsalqTec faz debate com empresários e pesquisadores



Ciência da carne

Pesquisadores da **Esalq** e empresários discutiram aspectos da Operação Carne Fraca

MARCELO ROCHA

Da Gazeta de Piracicaba
marcelo.rocha@gazetadepiracicaba.com.br

Do dia para a noite, a carne brasileira - tida como referência de qualidade, pesquisa e tecnologia no mundo - entrou na alça de mira do consumidor interno, das autoridades públicas, da mídia e dos mercados internacionais, após a deflagração da Operação Carne Fraca, da Polícia Federal. Preocupada com "a repercussão do caso, com distorções de informação e a importância de se preservar este estratégico setor", a EsalqTec Incubadora Tecnológica promoveu, nesta semana, um debate sobre o tema com a participação de representantes das áreas de pesquisa e inovação.

O encontro foi no Departamento de Zootecnia, da Esalq. O organizador, Sérgio Marcus Barbosa, gerente-executivo EsalqTec, destacou a necessidade da sequência das investigações. Contudo, a gigantesca e pujante cadeia de carne não pode ser sacrificada em praça pública, e em meio a piadas, por causa das ações de um grupo de fiscais sanitários e executivos/técnicos de frigoríficos envolvidos com propinas, adulterações e outras irregularidades.

"As investigações têm total apoio da sociedade e devem contribuir na realização de ajustes do que está errado. Porém, o setor de carnes e derivados no país é extremamente moderno, reconhecido nacionalmente e internacionalmente. Tudo o que nós temos aqui hoje é fruto de um trabalho muito intenso da academia, de pesquisa, e das empresas dessa cadeia produtiva. Tanto da área de inovação tecnológica quanto da área de produção, processamento e logística de distribuição".

Carmen Contreras Castillo, professora do Departamento de Agroindústria e Nutrição, na parte de tecnologia de carnes, disse que percebe "muitas divergências enquanto aos fatos verdadeiros" no noticiário. Desde o estouro do escândalo, ela diz que nunca respondeu tantas questões sobre o polêmico ácido ascórbico (substância que foi citada nas apurações na PF e que seria cancerígena, segundo algumas reportagens). "Ninguém utiliza isso em carne 'in natura'. Uma carne 'in natura', ou seja, moída, em bifes ou aquela que comemos no churrasco, não tem nenhum aditivo", explica.

A especialista, que trabalha em pesquisas com a carne desde o manejo pré-abate até o consumidor, observa, porém, que a carne processada (por exemplo, salsichas, linguas, embutidos e defumados) é submetida a diferentes formas de tratamento. "Uma carne processada tem uma maior vida útil que uma carne 'in natura' porque possui certos conservantes. Isso acontece



Na Esalq: Marcelo Coutinho, Carmen Contreras Castillo, Eduardo Francisquine Delgado e Leandro Xastre

"Ninguém utiliza isso em carne 'in natura'. Uma carne 'in natura', ou seja, moída, em bifes ou aquela que comemos no churrasco, não tem nenhum aditivo"

Carmen Contreras Castillo,
professora

Sobre o ácido ascórbico, substância que foi citada nas apurações na Polícia Federal

em qualquer parte do mundo. Por exemplo, o uso de nitrito e nitrato para fixar a cor e inibir micro-organismos, como o problemático Clostridium botulinum (que causa o botulismo e pode matar)", cita.

"E não usamos o ácido ascórbico, mas sim o sal de ele, o ascorbato de sódio, que é utilizado para agilizar o processo de cura de uma carne, que também tem ação antioxidante. Então, tem efeitos benéficos e não cancerígenos como foi colocado. O uso desses aditivos está descrito na legislação, há limites para o uso deles", ressalta.

PROTAGONISTA MUNDIAL

Eduardo Francisquine Delgado, professor de fisiologia muscular e ciências das carnes do Departamento de Zootecnia, que trabalha com pesquisas sobre a qualidade final de produto 'in natura', destaca o avanço do segmento na área de pesquisa e desenvolvimento.

"Temos um desenvolvimento grande e histórico do ponto de vista de produção de animais (avicultura, bovinocultura, suinocultura). O Brasil é um ator central na produção mundial de carnes. Sem o Brasil, esquece a produção e o



Sérgio M. Barbosa, gerente-executivo EsalqTec Incubadora Tecnológica

consumo de carnes em nível mundial", avisa. "O Brasil é considerado, vai continuar a ser, o ator principal e central neste setor para que haja a possibilidade de consumo de carne em níveis desejáveis no mundo", frisa.

Um estudo da Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO) aponta que a população mundial até 2.050 chegará a 9 bilhões de pessoas, salienta Barbosa. "E dessas 9 bilhões de pessoas, 3 bilhões estarão inseridas na classe média. Quando você muda de patamar de renda, também se alteram os hábitos alimentares, e o que vai acontecer é a busca por proteína animal. Então veja a importância do Brasil como 'player' estratégico mundial na área de alimentação. Por isso, essas distorções precisam ser corrigidas", afirma.

"A nossa é forte, não é fraca. Essa é uma avaliação por causa dos fatos. Ela é exportada para mais de 150 países e so-

mos o país líder num mercado supercompetitivo", reforça Marcelo Coutinho, médico veterinário e doutor em ciência animal pela Esalq, da empresa pré-incubada Brasil Beef Quality - projeto de inovação tecnológica, ligado à EsalqTec, de desenvolvimento de um sistema de certificação de carnes. "Essa certificação leva em consideração aspectos sanitários, armazenamento, PH, cor da carne, mas também vai além disso. Nosso projeto tem como principal função indicar para os consumidores a satisfação de compra com base em aspectos como maciez, sabor, aroma e suculência", esclarece.

O projeto, complementa Coutinho, também tem como objetivo "aumentar a credibilidade da carne produzida no Brasil, que é inquestionável, mas que está alicerçada 100% na credibilidade da fiscalização por um único setor". "Então, essa proposta também surge para contribuir com a

DÚVIDA

O que fazer: comprar ou não?

Mas, afinal, a dona de casa pode comprar carne sem medo?

"Para carne 'in natura' eu digo o seguinte: continue a sua vida. Faça sua compra como você sempre fez. Não existe nenhum indicativo de que a gente tem o comprometimento da cadeia", diz Eduardo Delgado. O professor da Esalq lembra que uma boa e velha prática, do ponto de vista da segurança alimentar, é a confiança em relação ao fornecedor. "Uma grande quantidade dos consumidores ainda acredita no açougueiro, segundo uma pesquisa feita em seis países da Europa", relata.

De acordo com Delgado, "o universo que apresentou o problema (21 empresas) é muito pequeno em relação a toda a cadeia (4.837 unidades), e a própria imprensa diz isso". É uma coisa local, não do Brasil, enfatiza. "Claro, todo sistema de produção de alimento tem que ser muito bem cuidado, então 21 investigados é coisa séria, não deveria ter nenhum caso. Mas ele não cria um problema para a cadeia toda com suas mais de quatro mil plantas", avalia.

A professora Carmen também orienta o consumidor a verificar se a embalagem está íntegra, suspeitar se a cor está muito intensa ("pois pode haver algum item utilizado para mascarar o estado real da carne", diz) ou muito escura, que pode indicar que o produto está vencido ou próximo do prazo de validade. "Outra dica, claro, é o aroma forte".

fiscalização da carne", diz.

"Eu me senti, em algum momento, como instantes depois do 7 a 1, na derrota para a Alemanha, na Copa, quando a seleção brasileira era pior do mundo. A sociedade está batendo em cima de onde não deve", critica Leandro Xastre, um dos sócios-diretores da Supê Agrosensor Sem Fio, empresa associada à EsalqTec que trabalha baseada no conceito de "internet das coisas". "Sensoriamos coisas, o ambiente, os animais, o que é fornecido aos animais (água, alimento etc.). Temos um sistema que consegue captar essas informações e levá-las para a gestão operacional. Damos suporte para potencializar a cadeia produtiva".

Xastre diz que se sentiu incomodado "com o posicionamento do brasileiro em relação à crise". "Nos grupos de WhatsApp que participo me incomodam demais os 'memes' sobre o assunto", dispara.

