



USP ESALQ – ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO

Veículo: Jornal Cidade

Data: 27/05/2012

Link: <http://jornalcidade.uol.com.br/rioclaro/dia-a-dia/dia-a-dia/>

Caderno / Página: - / -

Assunto: Pesquisa revela que maior parte dos alimentos estraga antes do uso

Pesquisa revela que maior parte dos alimentos estraga antes do uso

Antonio Archangelo

Medidas comuns podem auxiliar na diminuição do volume do lixo destinado ao Aterro Municipal. Na segunda reportagem sobre a comida que vai para o lixo, o JC conversou com a pesquisadora Anita de Souza Dias Gutierrez – do Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição da Esalq/USP e que atualmente realiza trabalho na Companhia de Entrepósitos e Armazéns Gerais de São Paulo - Ceagesp.

Em Rio Claro estima-se que, do total de resíduos domésticos destinados ao aterro, 59 toneladas são lixo orgânico e boa parte é de sobras de alimentos descartadas pelo rio-clarense.

Por mês, o Banco de Alimentos local recolhe outras 49 toneladas de alimentos que passaram do ponto e tiveram sua comercialização restrita. Tais produtos perecíveis são manuseados e destinados a entidades sociais de Rio Claro.

Para evitar o desperdício de alimentos, Gutierrez sugere que as prefeituras possam garantir um conjunto de regulamentos e leis que previnam o desperdício e a sujeira; exigir a obediência às leis; implantar a lei de resíduos sólidos no município; premiar as empresas e cidadãos que agirem corretamente; premiar a reciclagem; além de educação nas escolas de todos os tipos.

Para a pesquisadora, quanto maior a presença do lixo orgânico melhor, porém alimentos devem ser conservados adequadamente. “A matéria orgânica é o resíduo mais fácil de reciclar e pode se transformar em energia, adubo orgânico, renovando a fertilidade do solo. Compostos químicos orgânicos fazem parte de um grande número de produtos consumidos por nós, além dos alimentos”, comenta.

Pesquisa Akatu

Em pesquisa informal, a ONG Akatu revelou que a maior parte dos alimentos se estraga antes mesmo do preparo. Qual é o alimento que você mais desperdiça? Para 50% dos internautas do Akatu, alface e tomate vêm em primeiro lugar; pão de fôrma em segundo, com 30%, e queijo branco em terceiro, com 10% dos votos. Esses e outros dados foram recolhidos no levantamento “Brasileiro e a compra de alimentos”, realizada pela internet entre os dias 13 e 27 de outubro de 2011. Responderam à enquete eletrônica 429 pessoas. A pesquisa do portal não tem validade científica, por ser uma enquete entre usuários de internet e internautas que visitam o portal do Akatu, mas um levantamento do Akatu divulgado em 2009 apontava que, em média, um terço dos alimentos perecíveis comprados pelas famílias é desperdiçado dentro de casa.

Desta vez, a pesquisa feita pela internet revela dados curiosos sobre o momento em que o alimento é desperdiçado. Mais da metade dos internautas (54,8%) perde comida no armazenamento, ou seja, o alimento tem de ser jogado fora porque venceu ou se estragou antes de ser preparado. O pós-consumo é o segundo fator que mais leva comida para o lixo, com 34,5% dos entrevistados que preparam, guardam e, em razão de não comerem, a comida se estraga. Na terceira posição aparece o preparo como o momento de maior desperdício, com 23,1%, e, em último lugar, o consumo ou a sobra no prato, com 15,2% dos votos dos entrevistados. A soma ultrapassa 100%, porque esta questão comportava respostas múltiplas.

Na questão sobre comida jogada fora em razão de vir em grande quantidade da fábrica, as verduras foram as mais votadas (25%), com destaque para a alface e o brócolis. Pão de forma, leite e derivados apareceram uma posição abaixo, com 12% de citações cada um. Outros alimentos também foram considerados pelos internautas, mas com baixo índice de resposta, como é o caso do pão francês (6%), arroz (4%) e banana (4%).

O levantamento do Akatu ainda teve espaço para as pessoas explicarem a razão de tanta comida ir para o lixo. Uma alegação comum entre os internautas é a compra em excesso, principalmente de verduras e frutas, em razão da posterior falta de tempo para ir ao mercado. Uma opinião comum entre aqueles que

moram sozinhos ou em poucas pessoas é a respeito do pão de fôrma que mofa. Para eles, a produção de pacotes menores reduziria o desperdício.

Sesi

A Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação, FAO, assinou recentemente parceria com o Serviço Social da Indústria - Sesi para levar o Programa Cozinha Brasil para outros países. A ideia é melhorar a nutrição e reduzir o desperdício de comida. Criado em 2008, o Programa ensina como preparar refeições nutritivas e baratas, e evitar a perda.