

Alimento modificado e seus impactos ainda são analisados

Para especialistas, população tem receio de consumir por ter pouca informação

Para o docente de bioquímica de alimentos Juliano Lemos Bicas, da Faculdade de Engenharia de Alimentos (FEA) da **Universidade Estadual de Campinas (Unicamp)**, o uso de transgênicos gera mais temor quanto aos efeitos para o meio ambiente do que para o risco na alimentação. “Hoje em dia, a segurança desses alimentos é mais comprovada. Estou mais tranquilizado quanto ao uso”,

afirma o docente da FEA.

No entanto, a resistência na aceitação ainda é comum na população, principalmente, por ser algo relativamente novo - com menos de 50 anos de descoberta -, desconhecido para a maioria das pessoas e, por isso, ainda gera informações desencontradas. No aspecto ambiental, o impacto gerado a longo prazo, o que só poderá ser atestado futuramente a par-

tir de evidências científicas, apesar das pesquisas e teorias levantadas agora, é o cerne da discussão, avalia Bicas. “Nada é isento de risco. Por exemplo, existe a preocupação em relação à resistência que o consumo possa gerar em micro-organismo contra antibióticos, mas é um risco considerado baixo. O que precisamos ponderar é se os benefícios superam os riscos. Por enquanto, os transgênicos têm se mostrado interessantes para a agricultura por baratear custos, elevar a eficiência e escala produtiva das lavouras”, explicou. O que se sabe, ao certo, é que está havendo uma adaptação tanto do campo quanto do homem aos transgênicos e as conclusões surgirão no futuro. (SV/AAN)



Alimentos elaborados com matéria-prima transgênica devem ter a identificação na embalagem: ainda há adaptaçã

César Rodrigues/AAN



io do consumo e da agricultura

“As crianças consomem transgênicos em casa o tempo todo. Por que não podem consumi-los durante as quatro horas nas escolas”.

MARIA HELENA ANTONICELLI
Nutricionista

RETROCESSO

Pai de uma estudante de 7 anos da rede municipal, Renato Nucci acha um retrocesso a liberação dos transgênicos na merenda. “Não existem estudos que comprovem que não causam mal à saúde. Temos poucos elementos para dar essa garantia”, afirmou. Segundo ele, as publicações a respeito desses produtos ainda dão indicações de impactos desconhecidos. “Como a Prefeitura, que proíbe cantinas com comércio de alimentos industrializados, com altos níveis de sódios e gordura hidrogenada, preocupada com a obesidade, agora resolve tomar essa decisão?”, questiona. **(SV/AAN)**

“Hoje em dia, a segurança desses alimentos é mais comprovada. Estou mais tranquilizado quanto ao uso”.

JULIANO LEMOS BICAS
Docente de bioquímica

Proibição exclui do cardápio das escolas milho e soja

A proibição levou à substituição de itens do cardápio à base de milho e soja transgênicos. A falta de fornecedores que atendessem às exigências das licitações municipais fez desaparecer dos estoques da Prefeitura fubá, flocos de milho, óleo de soja, amido de milho e as bebidas de soja para crianças com intolerância à lactose. Há mais de cinco anos, a rede municipal deixou de servir bolo de fubá, cuscuz, manjar,

polenta, leite com flocos de milho e farofa. “Procuramos substitutos, por exemplo, o bolo de fubá por chocolate ou laranja, óleo de soja pelo girassol. Mas não tem como fazer manjar sem amido de milho, muito menos a polenta com carne moída, que é o prato mais pedido pelos alunos e que não podemos preparar”, disse a coordenadora Maria Helena Antonicelli, que comanda o cardápio da merenda nas escolas. **(SV/AAN)**