

# Consumidor tem de ficar atento ao comprar carnes e embutidos

Por causa da Operação Carne Fraca, que investiga irregularidades na qualidade sanitária desses produtos, é normal o receio na hora de consumir; cuidado com a temperatura na conservação desses alimentos é a principal orientação

## SÃO PAULO

**O** cuidado com a temperatura na conservação de alimentos frescos e perecíveis como a carne é a principal dica de especialistas para os consumidores após a deflagração da Operação Carne Fraca, pela Polícia Federal, na última sexta-feira. Doutor em Tecnologia de Alimentos, o professor da Faculdade de Engenharia de Alimentos da **Unicamp**, (**Universidade de Campinas**), Sérgio Pflanzler, afirma que os conservantes utilizados pelas indústrias da carne, mencionados nos relatórios da Polícia Federal, são autorizados pelas autoridades sanitárias brasi-

leiras e não são capazes de modificar a essência dos produtos.

"Foi falado em alguns momentos que a indústria maquiava a carne para comercializar. Esta é uma interpretação errada, no meu entendimento. Com as substâncias aprovadas, isso não é possível. Você não consegue utilizar aditivos para mascarar uma carne deteriorada. Visualmente, quando você adiciona algum produto, a carne fica pior do que estava antes", explica o professor Sérgio Pflanzler, mencionando conservantes como nitrito, fosfato e os ácidos sórbico e ascórbico (vitamina C). "Nenhuma dessas substâncias consegue mascarar uma carne fresca deteriorada", afirma.

## Anvisa

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), segundo o professor, aprova o uso dos produtos e a maioria tem limite máximo permitido. "Se eu usar em excesso, o produto vai ficar caro, porque os ingredientes são caros, e desenvolverão características indesejáveis ao produto. Se eu colocar demais, por exemplo, o ácido ascórbico, a percepção sensorial ficará comprometida. O consumidor estará seguro, ela não causa mal, mas ninguém vai conseguir consumir. Então a indústria não vai fazer isso", diz.

Já a temperatura, de acordo com Sérgio, precisa de um "controle rigoroso", tanto na aquisição por fri-

goríficos como no armazenamento em supermercados e açougues. O professor alerta, contudo, para a importância dos fiscais agropecuários ao analisar as características de refrigeração e de validade da carne.

"Cabe à fiscalização liberar ou não. Não é porque chegou um carregamento que deveria estar armazenado a 7°C e estava a 8°C que obrigatoriamente deve ser descartado. Existem outros dados que indicam que a carne não pode ser comercializada, como a cor e o aroma", avalia. No caso de alguma carne vencida, Sérgio explica que o congelamento inibe o crescimento de bactérias, o que pode manter a segurança do alimento. ●

## MAIS

### Confira alguns cuidados:

#### Atenção com a aparência

A principal dica é atentar para a aparência do produto: a textura deve ser lisa e a cor avermelhada no caso de carne bovina. Se tiver qualquer ponto esverdeado, não compre.

#### Odor e procedência

Verifique o odor do produto. Mercadorias estragadas costumam ter mau cheiro. Uma das obrigações dos estabelecimentos é apresentar ao consumidor as informações de rastreabilidade e, nas embalagens, indicar a identificação do produto: origem, data da manipulação, pesagem correta, prazo de validade. Cheque todas essas informações.

#### Dê preferência a alimentos frescos

Priorize alimentos in natura ou minimamente processados e não embalados. Evite alimentos ultraprocessados. A utilização de carne estragada, papelão e pedaços de cabeça de porco em salsicha e linguiça, como identificados pela operação da

Polícia Federal, ficam mascaradas por conta do nível de processamento do produto e a inclusão de conservantes e aromatizantes.

#### Prefira carne moída na sua presença

Embora a carne moída previamente não seja imprópria para consumo, o processo é proibido por lei em todo estado do Rio. A carne só pode ser moída na presença do consumidor e após o pedido dele. A única exceção é se o estabelecimento estiver registrado em um órgão da agricultura, estando embalada e apresentando na sua rotulagem o número do SIE.

#### Ligue para a Vigilância Sanitária

Se o consumidor está com receio de consumir ou tem alguma dúvida sobre a procedência ou qualidade do produto que tem em casa, pode ligar para a Vigilância Sanitária pelo 1746 e solicitar o recolhimento da peça para que seja feita análise da mercadoria.