

REPERCUSSÃO

Especialistas falam sobre as denúncias de carne estragada e dão dicas para as pessoas escolherem produtos

Consumidor deve ficar mais atento ao aspecto das carnes

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, Sérgio Pflanze, afirma que os conservantes utilizados pelas indústrias da carne são autorizados e não são capazes de modificar a essência dos produtos.

Apesar de sugerir recomendações aos consumidores sobre o aspecto dos alimentos, a Proteste - Associação de Consumidores - adotou uma posição mais rigorosa:

orienta os cidadãos a não comprarem produtos das 21 empresas envolvidas nas irregularidades. A operação da PF bloqueou R\$ 1 bilhão de empresas suspeitas de subornar fiscais para que carnes vencidas fossem reembaladas e liberadas para comercialização.

Algumas das maiores empresas do ramo alimentício

do País estão na mira das investigações, entre as quais a JBS, dona do Big Frango e Seata, e a BRF, detentora das marcas Sadia e Perdigão.

“Foi falado em alguns momentos que a indústria maquiava a carne para comercializar. Essa 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”, explicou o professor Sérgio Pflanze, mencionando conservantes como nitrato, fosfato e os ácidos sórbico e ascórbico [vitamina C].



Principal dica para as pessoas é comprar alimentos frescos e perecíveis