

## OPERAÇÃO CARNE FRACA

# Consumidor deve ficar atento ao aspecto da carne

Agência Brasil  
Estado

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 Universidade de Campinas (Unicamp), Sérgio Pflanzler, afirma que os conservantes utilizados pelas indústrias da carne, mencionados nos relatórios da Polícia Federal, são autorizados pelas autoridades sanitárias brasileiras e não são capazes de modificar a essência dos produtos.

Algumas das maiores empresas do ramo alimentício do país estão na mira das investigações, entre as quais a JBS, dona do Big Frango e Seara, e a BRF, de-



tentora 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 Pflanzler, mencionando conservantes como nitrito, fosfato e os ácidos sórbico e ascórbico [vitamina C]. “Nenhuma dessas

substâncias aprovadas consegue mascarar uma carne fresca deteriorada”, afirma.

### ADITIVOS E TEMPERATURA

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), segundo o especialista, aprova a utilização dos produtos, a maioria com um limite máximo permitido. “Se eu usar em excesso, o produto vai ficar caro, porque os ingredientes são caros, e vão desenvolver características indesejáveis ao produto. Se eu colocar demais, por exemplo, o ácido ascórbico, que foi falado muito nos últimos dias, a percep-

ção sensorial vai ficar comprometida. O consumidor estará seguro, ela não causa mal, mas ninguém vai conseguir consumir o produto, então a indústria não vai fazer isso”, argumenta.

Já a temperatura, de acordo com Sérgio, precisa de um “controle rigoroso”, tanto na aquisição por frigoríficos 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.

“Ela deveria também ser descartada, mas se for utilizada, não vai oferecer risco. Na maioria dos casos, eles não são autorizados. Mas dependendo da condição, o fiscal pode liberar. Cabe a ele avaliar lote a lote, peça por peça, se podem ser utilizados”, sugeriu.

### CUIDADOS

A dica é que o consumidor ficar atento na hora de ir ao supermercado. Para as peças vendidas em bandejas de isopor e embaladas com plástico, a atenção à cor e ao aroma são as principais orientações. Em geral, o prazo de conservação aceitável desse tipo de alimentos em refrigeradores é de no máximo três dias.

Outra dica é estar atento ao cheiro do

produto e ao estado de higiene do local e verificar se não há água escorrendo dos refrigeradores, o que pode indicar que foram desligados à noite. A preferência por carnes que possuem embalagens originais também é recomendada, pois nelas é possível saber a origem do produto e se ele possui selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF).

“Essa é a maior garantia de que a carne foi inspecionada. Vamos imaginar que, quase na totalidade, o sistema funciona muito bem, salvo algumas exceções que a Polícia Federal mostrou que existem falhas de fiscalização. São pontuais, mas existem. Então, a gente parte do princípio de que o serviço de inspeção federal é o melhor. Depois, a gente tem o estadual, o municipal, que sou honesto em dizer que nem sempre funciona da mesma maneira”, finaliza o professor.