

Ficar atento ao aspecto da carne é essencial, dizem especialistas

Temperatura na conservação de alimentos frescos como a carne é a principal dica de especialistas para o consumidor verificar a qualidade dos produtos que está comprando

Paulo Vitor Chagas
Da Agência Brasil

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 (17). Doutor em Tecnologia de Alimentos, o professor da Faculdade de Engenharia de Alimentos da **Unicamp** (Universidade de Campinas), Sérgio Pflanzer, 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.

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 empresas envolvidas nas irregularidades. A operação da Polícia Federal 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 Seara, 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 Pflanzer, mencionando conservantes como nitrito, fosfato e os ácidos sórbico e ascórbico [vi-



// Conservantes utilizados pela indústria são autorizados pela Anvisa

tamina C). "Nenhuma dessas substâncias aprovadas consegue mascarar uma carne fresca deteriorada", afirma.

ANVISA

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 percepção 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", sugere.

NÃO RECOMENDADO

Sonia Amaro, advogada e representante da Proteste, diz que posicionamento é que os consumidores deixem de comprar carnes de frigoríficos alvo da operação. "Com tudo que foi divulgado nessa operação, o nosso posicionamento, diante da gravidade do assunto, é dizer para o consumidor: não compre produtos dessas empresas. O consumidor, que é a parte vulnerável, não pode ter a certeza de que a carne não vai fazer mal à sua saúde. Como ele vai se proteger? Não tem como. Por isso, a Proteste adotou essa postura", disse Sonia.