

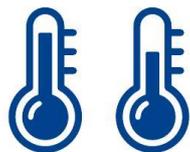


ESPECIAL
SEGURANÇA ALIMENTAR

Mitos e verdades sobre alimentos em caixinha

A combinação entre processamento asséptico e embalagem cartonada revolucionou a indústria de alimentos. Os produtos passaram a durar muito mais tempo sem a necessidade do uso de conservantes. A tecnologia, que foi criada em 1951 e deu origem à Tetra Pak, teve impactos relevantes também para o meio ambiente. Muitas pessoas, no entanto, ainda têm dúvidas relacionadas a esse tipo de embalagem. A seguir, especialistas respondem perguntas de leitores.

o utilizam em fases anteriores da produção, para preservar a matéria-prima.



“LEITE LONGA VIDA É DIFERENTE DE LEITE PASTEURIZADO?”

Jamile Eloy,
gerente comercial, 39 anos,
de São Paulo (SP)

Sim “A diferença está no tipo de processamento térmico aplicado. “O leite longa vida passa por esterilização UHT: é submetido a temperatura alta, em torno de 150°C, por 2 a 4 segundos, e depois resfriado. Isso elimina os micro-organismos e permite que a bebida possa ser armazenada em temperatura ambiente até o momento do consumo. Já o leite pasteurizado é submetido a temperaturas mais brandas – abaixo de 100°C –, o que não elimina todos os micro-organismos. Por isso, precisa ser mantido refrigerado até o momento do consumo”, esclarece Maria Isabel Berto, pesquisadora do Instituto de Tecnologia de Alimentos (Ital) da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo.

“ALIMENTOS LONGA VIDA SÃO MENOS NUTRITIVOS?”

Carla Borelli,
publicitária, 40 anos,
de Guararema (SP)

Não “O procedimento térmico é voltado à destruição dos micro-organismos. A maioria dos nutrientes é preservada”, explica Maria Isabel, do Ital. O processamento pode até melhorar a absorção deles pelo organismo, como explica o engenheiro de alimentos Marcelo Cristianini: “As células de alguns alimentos de origem vegetal são resistentes à digestão intestinal. O tratamento modifica a sua estrutura e facilita a digestão”.



“ANTIGAMENTE AS CAIXINHAS LONGA VIDA ERAM RECICLÁVEIS?”

Dida Dourado,
publicitária, 49 anos

Sim As embalagens cartonadas sempre foram 100% recicláveis. Mas a dúvida se deve ao fato de que, até algumas décadas atrás, ainda

não havia uma cadeia completa que garantisse o envio delas até as empresas recicladoras em nível nacional. “Hoje, em praticamente todo o País, há sistemas com pontos de coleta, cooperativas de catadores e empresas de transporte que levam as embalagens usadas até as empresas que as transformam em novos produtos como cadernos, caixas de papelão, telhas e pallets”, explica Valéria Michel, diretora de Meio Ambiente da Tetra Pak.



“LEITE LONGA VIDA, DEPOIS DE ABERTO, DEVE SER CONSUMIDO EM TRÊS DIAS?”

Luis Eduardo Silva,
estudante universitário,
19 anos, de São Paulo (SP)

Sim “O que acontece com o produto depois de aberto é que ele se torna novamente suscetível à contaminação por micro-organismos presentes no ambiente. Portanto, o prazo declarado de cada alimento após aberto deve ser respeitado para a própria segurança do consumidor”, explica Maria Isabel Berto, do Ital.



“POSSO COZINHAR A CAIXINHA DE LEITE CONDENSADO PARA FAZER DOCE DE LEITE?”

Luíza Souza,
18 anos, estudante

Não “A embalagem cartonada não é feita para cozinhar. Ela contém papel em sua composição. Em contato com a água em temperatura alta por longo tempo o papel se desmancha e ela se desfaz”, explica Marcio De Maria, diretor de Sistemas de Processamento da Tetra Pak.

“A EMBALAGEM CARTONADA PODE IR AO MICRO-ONDAS?”

Gilson Sousa,
administrador, 45 anos,
de São Paulo (SP)

Não Não é possível, pois a embalagem contém alumínio em sua composição. “Como qualquer metal, pode gerar faíscas e estragar o aparelho”, alerta Marcio De Maria, da Tetra Pak.



“O ALIMENTO INDUSTRIALIZADO PRECISA DE CONSERVANTE?”

Elisabete Aparecida Santos,
assistente administrativa, 43
anos, de São Paulo (SP)

Não “O processamento térmico elimina os micro-organismos”, explica o engenheiro de alimentos Marcelo Cristianini, pesquisador do Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentos (NE-PA), da Unicamp, de São Paulo. Mas a decisão de incluir ou não algum tipo de conservante cabe a cada indústria. Algumas



Diretor de Projetos Especiais e Jornalista responsável **Ernesto Bernardes - MTB 53.977 SP**; Gerente de Produto **Gil Kothen**; Gerente de Conteúdo **Bianca Krebs**; Diretor de Arte **João Guitton**; Gerente Comercial **Gabriela Gaspari**; Coordenadora de

Planejamento Comercial **Patrícia Angela Silva**; Analista de Marketing **Isabela Paiva**; Gerente de Planejamento **Andrea Radovana**; Coordenadora de Planejamento **Carolina Botelho**; Assistente de Planejamento **Julia Santos**; Coordenadora de operações

e atendimento **Larissa Ventriglia**; **Colaboradores** Camila Caringe (edição); Fernanda Colavitti (edição); Demétrius Paparounis e Sílvia Regina Sousa (reportagem); Samuel Werczler (ilustração); Marcio Penna e Leandro Dantas Faustino (arte).

Endereço:
Av. Eng. Caetano Álvares, 55 6º andar,
São Paulo-SP - CEP 02598-900.

E-mail comercial:
gabriela.gaspari@estadao.com