Alimentos contaminados no processamento

Química

Enviado por: lenawb@seed.pr.gov.br

Postado em:04/07/2011

Especialistas destacam os cuidados que devem ser tomados durante o processamento de alimentos para evitar a contaminação e riscos à saúde humana.

Os resíduos e contaminantes químicos orgânicos e inorgânicos capazes de apresentar riscos para a saúde humana estiveram em destaque no 10º Simpósio Internacional Abrapa de Inocuidade de Alimentos, realizado nos dias 20 e 21 de junho, em São Paulo, pela Associação Brasileira para a Proteção dos Alimentos (Abrapa). O evento, realizado no Conselho Regional de Química, teve como objetivo ressaltar os aspectos atuais da segurança química e microbiológica da alimentação humana em todo o mundo, com destaque para o Brasil. Para isso, representantes de órgãos como o Instituto de Tecnologia de Alimentos (Ital), a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) e o Ministério da Agricultura apresentaram resultados de estudos e de iniciativas na área. Adriana Pavesi Arisseto, pesquisadora do Ital, ressaltou que, ao mesmo tempo em que certos procedimentos são adotados para melhorar a qualidade e a variedade de alimentos a serem consumidos pelos brasileiros, eles também podem oferecer riscos para a saúde humana, dependendo de como são empregados. Uma dessas práticas é o processamento de alimentos. “Certamente é um processo sem o qual não conseguimos viver, mas traz também desvantagens”, disse. Durante sua exposição, Arisseto assinalou aspectos positivos do processamento, entre os quais a segurança alimentar, a eliminação de bactérias patogênicas, toxinas e enzimas, o aumento na quantidade de nutrientes e a oferta de alimentos mais convenientes e diversificados. “No entanto, certos processos podem gerar para os produtos finais certas desvantagens. Um deles é a perda de nutrientes, como as vitaminas, e de qualidade sensorial, além da eventual formação de substâncias tóxicas”, disse. A pesquisadora explicou que tais substâncias tóxicas não estão presentes na matéria-prima. Sua formação depende do processo aplicado no alimento ou, então, das reações químicas ocorridas entre os próprios compostos – que podem estar presentes nos alimentos ou são adicionados no processamento. “Esses compostos são preocupantes por duas razões. A primeira se deve ao fato de que a sua presença é impossível de ser evitada. E a segunda é o potencial tóxico que apresentam. A maioria é carcinogênica, associada a fatores tóxicos como, por exemplo, neurotoxicidade, citoxicidade, entre outros efeitos adversos”, alertou. A maioria dessas substâncias tóxicas é formada durante o tratamento térmico do alimento. Um exemplo está no churrasco: hidrocarbonetos policíclicos aromáticos (HPA) – formados quando a gordura da carne respinga no carvão por conta do calor – juntam-se à fumaça e aderem à carne. Estudos indicaram que a ingestão elevada de HPAs pode representar riscos à saúde, como o desenvolvimento de câncer. Entre os produtos críticos citados por Arisseto, a maioria envolve óleos – por conta da fritura –, cloreto de sódio e gordura saturada. Atualmente, Arisseto faz pós-doutorado no Instituto de Tecnologia de Alimentos (Ital) com bolsa da FAPESP, dedicando-se a estudos sobre ocorrência de furano em alimentos. O furano é uma substância contaminante que pode causar câncer e foi identificada pela primeira vez em 1968, no café. De acordo com ela, a preocupação mundial com o tema ressurgiu a partir de um estudo da Administração Americana de Alimentos e Medicamentos (FDA, na sigla em inglês), que revelou a presença de furano em diversos alimentos processados em embalagens fechadas, como alimentos em conserva e alimentos infantis. “A formação do furano é um pouco complexa e ainda não está

completamente elucidada. Os dados indicam que ele pode se formar a partir da reação de Maillard – uma reação química entre um aminoácido ou proteína e um carboidrato reduzido – e que os potenciais precursores são os açucares, o ácido ascórbico e os ácidos graxos poliinsaturados", disse a pesquisadora. Embora sejam realizados estudos sobre os contaminantes, Arisseto ressaltou que o mecanismo exato de formação da maioria das substâncias ainda é incerto e alertou para o surgimento de outras. "Existe hoje um esforço muito grande de se realizar estudos epidemiológicos e toxicológicos, mas é muito difícil saber quais são os verdadeiros riscos envolvidos na presença dessas substâncias nos alimentos. E já que é impossível evitar que sejam formadas, acredito que seja importante desenvolver estratégias para diminuir sua formação e, dessa forma, diminuirmos também a ingestão dessas substâncias e o risco para a saúde humana", disse. Esta notícia foi publicada em 04/07/2011 no sítio Agência Fapesp. Todas as informações nela contida são de responsabilidade do autor.