



**18/11/2009**

## **Nutrientes desperdiçados**

**Por Fábio Reynol**

**Agência FAPESP** – A rotina agitada faz com que cada vez mais pessoas optem por alimentos industrializados, o que tem levado a um constante aumento na produção. Com isso, cresce também um problema ainda pouco estudado no país, o desperdício industrial.

Mieko Kimura, professora do Departamento de Engenharia e Tecnologia de Alimentos da Universidade Estadual Paulista (Unesp), campus de São José do Rio Preto,

Pesquisa feita na Unesp alerta para a quantidade de substâncias bioativas que a indústria de alimentos desperdiça (foto: *Wikipedia/Flagstaffotos*)

encontrou importantes substâncias nutricionais, chamadas bioativas, nos lixos das empresas.

Os resíduos industriais analisados mostraram ser fontes ricas de carotenoides, compostos fenólicos, fibras e vitamina C, substâncias que poderiam ser aproveitadas pelas indústrias farmacêutica e cosmética e pelo próprio ramo alimentício.

“Descartados, esses resíduos geram ônus para as empresas, que muitas vezes pagam para terceiros fazerem o descarte, além de criar problemas ambientais e aumentar o valor do produto fabricado”, afirmou durante o 8º Simpósio Latino-Americano de Ciência de Alimentos, realizado na semana passada na Universidade Estadual de Campinas.

A pesquisadora recolheu resíduos de pequenas e médias indústrias oriundos de diferentes matérias-primas, como tomate, abóbora e goiaba. Em apenas uma empresa, como resultado do processamento do tomate, Mieko contabilizou o desperdício de 24 quilos de licopeno e cerca de 250 gramas de betacaroteno no período de um mês.

“Parece pouco, mas não é. Basta considerar que 1 miligrama de betacaroteno vale US\$ 25 no mercado norte-americano”, apontou. Betacaroteno é uma pró-vitamina que, ao ser processada pelo organismo, auxilia na produção de substâncias nutricionais importantes, especialmente a vitamina A. A triste ironia, lembra, é que muitas empresas de alimentos compram pró-vitaminas para enriquecer os seus produtos.

Mieko listou vários fatores que têm estimulado o aumento do consumo de alimentos industrializados, entre os quais o fato de os vegetais *in natura* serem mais perecíveis em contraponto ao período de validade dos industrializados, maior devido ao uso de conservantes.

Também há o problema da falta de tempo para preparar os alimentos e a melhora da qualidade sensorial, ou seja, no gosto dos produtos industrializados. “Esses fatores têm feito a produção crescer bastante, em especial a de sucos prontos, que está entre os ramos que mais têm prosperado”, disse.

Como solução para o desperdício, a professora da Unesp preconiza a pesquisa científica no setor. “Precisamos incentivar os estudantes a trabalhar com resíduos industriais”, afirmou.

Segundo Mieko, o Brasil tem perdido recursos valiosos nos processos industriais de alimentos. Se a fábrica está tomando cada vez mais o papel do consumidor na hora de espremer um suco, fazer uma compota de doce ou extrair molho de tomate, ela também deve investir no aproveitamento total das matérias-primas para que todos saiam ganhando.