



EXCLUSIVO PARA ASSINANTES

Ultraprocessamento é conquista da civilização

Qual ciência anda vendendo bandeiras ao Ministério da Saúde?

Luiz Eduardo R. de Carvalho
06/10/2020 - 01:00



Luiz Eduardo R. de Carvalho*

Os guias ministeriais polarizados que nos perdoem, mas a beleza dos ultraprocessados é fundamental. Um alimento *que exale sempre o impossível perfume, e destile sempre o embriagante mel. E, em sua incalculável imperfeição, constitua a coisa mais bela e mais perfeita de toda a criação inumerável.*

Nossas avós foram usinas de ultraprocessados: com tocinho, muito açúcar, manteiga, ovos, anilina, aromatizante “baunilha”, açúcar invertido, pectina, bicarbonato, natas, araruta e sal, faziam maria-mole, empadões, cocadinhas, torresminho, pastéis, pudins, cajuzinhos, manjares, arroz doce, bolinho de chuva, curau, mungonzás, canjica com leite condensado, gemada, rocambole – tudo que a indústria de alimentos malefica busca mimetizar – paparicaram os netos magricelas que, comendo disso tudo e tanto, tomávamos ainda Biotônico para abrir o apetite. Seriam hoje, essas maravilhosas senhoras, com suas bandejas voadoras, satanizadas, por um Guia ideologizado, como vovós... nutricionalmente incorretas?

O café processado no moedor aparafusado na lateral da pia, chegava já com dois graus de processamento: secagem, no terreirão da fazenda, de 65 para 12% de umidade; e torrefação industrial. Depois do moedor, extração aquosa a quente e filtração (no coador). Somando-se o congelamento e a desidratação por liofilização desse extrato solúvel, em cápsulas ou não, incluindo-se a transformação em café expresso ou cappuccino, o café chega na pequena xícara com oito processamentos. E some-se mapeamento tricromático para obter impressão digital colorida de cada lote de grãos, olfatometria e exames das fragrâncias geradas na torrefação, por espectrometria de massa e por cromatografia gasosa.

O café verde tem em torno de 250 diferentes tipos de moléculas voláteis. A torrefação, ao converter a umidade residual em vapor, provoca reações químicas onde, entre 190 e 240°C, os carboidratos se combinam com aminoácidos e peptídeos, gerando outros 600 novos voláteis e moléculas aromáticas, ampliando a complexidade aromática do café.

O café jamais exalaria seu perfume, não fosse ultraprocessado. Não são aromas artificiais ali adicionados; ou condimentos vindos das Índias. São os processos de transformação que propiciam o aroma, o gosto, a textura do que está ali na xícara, perfumando o ambiente, arrancando gente da cama, seduzindo e arrastando pedestres para padarias, botecos, lojas de cafêzinho gourmet.

Antes da Ordenha, a higienização da mama com sanificantes. Após a ordenha, resfriamento imediato, a 4°C até o laticínio. A pasteurização eliminará micróbios patogênicos presentes entre os quinhentos mil que saem da mama, em cada mililitro. Antes, porém, a Desodoração e então Filtragem, para remoção de eventuais impurezas e partículas de maior diâmetro. Segue-se a Clarificação, processo com força centrífuga, removendo leucócitos e gumes de bactérias. A Bactofugação, outro processo físico de separação, age por diferença de densidade entre microrganismos e o leite (respectivamente 1,2 versus 1,03 g/ml). Padronização é feita na Centrifugação, reduzindo de 3,4% para o valor fixo, padrão, de 3% de gordura. Sob pressão, a Homogeneização reduz os glóbulos de gordura, resultando consistência lisa e cremosa. Já bem mais que ultraprocessado, o leite UHT será ultrapasteurizado (*Ultra High Temperature*), de 130 a 150° C, por 2 a 4 segundos, o caminho de mais dois processamentos, resfriamento e, enfim, envasamento aséptico em caixinhas. Testes de alizarol, crioscopia, Dornic para acidez, são alguns dos muitos exames laboratoriais que garantirão a qualidade sensorial, nutricional e sanitária do leite das crianças, dos idosos, de todos que tenham algum dinheiro para comprar este fantástico ultraprocessado.

No supermercado temos suco de laranja, em garrafas plásticas, preservado não por substâncias antimicrobianas, fervuras ou refrigeração, mas por “Alta Pressão”, que implode microrganismos. Ciência de ponta também nos ultraprocessados chocolates de cacau, sorvetes de frutas, queijos, vinhos, pães, rações para animais, que asseguram dietas nutricionalmente ultraequilibradas.

Ultraprocessamentos não envolvem corantes, açúcar, gorduras. Para produtos, que acaso tenham tais características, crie-se denominação intelectualmente honesta, outra classe taxonômica, higienizando-se imediatamente o Guia. Tampouco é verdade que a FAO adotou o conceito de ultraprocessados. Ela apenas editou uma obra acadêmica, destacando que aquilo não representa de forma nenhuma a opinião, nem constitui uma recomendação daquela Organização. Esses são os fatos.

A Sociologia, alertava Durkheim, para ser Ciência, pesquisa um “objeto”, sem confundi-lo, propositalmente ou não, com a opinião do pesquisador sobre o objeto. Já na Bromatologia, Ciência que tem por objeto os “alimentos”, não brotam paixões ideológicas das provetas, tubos de ensaio, cromatógrafos: brotam dados. Se não é a Sociologia, nem a Bromatologia, qual Ciência anda vendendo certezas e bandeiras ao Ministério da Saúde?

Que nos perdoem os terrivelmente ativistas; respeita-se a causa e suas intenções, mas essas falas, esses métodos, esses guias, isso aí não é Ciência, e sim apenas um amontoado de equívocos, *fake news* e pós-verdades, uma saturação de palavras e imagens embaralhadas, de identidades ultraliquefeitas que, no entender de Baudrillard, assassinam o “real”, nos impondo hiper-realidades.

*Luiz Eduardo R. de Carvalho, 70, Doutor em Saúde Pública, é professor da UFRJ.
(luizeduardo@ufrj.br)