

## Tendências alimentares nos Estados Unidos

Luiz Eduardo de Carvalho

*Refletindo sobre o que viu na feira do XII Congresso Internacional de Nutrição e o que observou nas ruas de San Diego, o autor tirou várias conclusões sobre os novos ramos da alimentação nos Estados Unidos.*

**S**an Diego. Sob o sol quente do sul da Califórnia, de 16 a 21 de agosto, o XII Congresso Internacional de Nutrição. Sem dúvida, muito mais para congresso do que para festival. Quer dizer, bastante diferente do XI, aquela festa carioca em setembro de 1978.

Exemplo definidor e definitivo foi o coquetel de abertura. Ao contrário do que aconteceu no Rio (um coquetel boca-livre para apresentações, encontros e reencontros, seguido de, digamos, um "grandioso baile carnavalesco"), em San Diego houve apenas uma recepção das 6 às 8, quando então os mariaches suspenderam a música mexicana, as luzes começaram a se apagar e os presentes que para entrar tinham que

mostrar o crachá (Cr\$ 15 mil a inscrição, se paga antecipadamente) ou desembolsar 15 dólares na porta foram induzidos a se retirar.

Aberto no domingo com música mexicana, o Congresso ofereceu, na quarta, um jantar típico (?), um "luau", com pratos da cozinha dos mares do sul. Antes, um coquetel. Só que, ao contrário dos garçons com bandejas, havia um balcão com quilométrica fila pelo gramado do Sea World. Quando finalmente chegavam ao balcão, os congressistas, surpresos e para não dar vexame, pagavam "cash" pelos seus drinques.

Tudo isso dito só para marcar o clima, o meio ambiente. Aliás, parece mesmo que os organizadores resolveram seguir a moda lançada em recente congresso de tecnologia alimentar realizado no Rio de Janeiro: todos os esforços foram feitos para evitar a presença estudantil, desde

não fazer qualquer redução no alto preço da inscrição, até não providenciar facilidades de alojamento sob "student price". Mas, como se sabe, profissional vai a congressos mais para encontros de corredores, realização de contatos e trocas de idéias do que para assistir a palestras. Daí, como consequência, os auditórios, na maior parte das vezes, estiveram às moscas. Porém, como depois diria importante autoridade brasileira ali também presente: "Eu só vi duas moscas em dez dias de Estados Unidos".

### Alimentos naturais e saúde

Nem o Congresso começara e, na tarde ensolarada de domingo, já era possível aprender alguma coisa sobre a evolução da alimentação e nutrição. Tendências que certamente alcançarão o Brasil, pelo menos no que se refere às faixas de maior poder aquisitivo e melhor informadas.



*Produtores de abacate oferecem o fruto com vegetais*

*A indústria trata de adaptar-se rapidamente. Alimentos sem corantes, aromatizantes, açúcar e sal são cada dia mais comuns.*



*Vitaminas vendidas em loja especializada em San Diego.*

Próximo ao círculo hoteleiro de San Diego, onde foi realizado o Congresso, uma unidade da cadeia de lojas "Health Nutrition Center", especializada em alimentos naturais e que vem se expandindo por todos os Estados Unidos. Os mais diversos e saborosos pães elaborados com cereais integrais. Sucos e doces de frutas sem aditivos químicos, inclusive açúcar. Frutose como opção dietética, já que, sendo 60% mais doce que a sacarose, permite reduzir o emprego de açúcar e o volume de calorias ingerido. Produtos proteicos elaborados a partir de leveduras, algas e, logicamente, soja. Muitos outros produtos e também muitas revistas e livros especializados, mas em linguagem popular. Enfim, a loja ilustrando a tendência americana para uma dieta mais natural. E mais do que isso, ilustrando que esta tendência não é, necessariamente, contrária às práticas e aos interesses da indústria alimentar, já que esta pode adaptar-se, sem difi-

culdades, para atender a este mercado crescente e de respeitável poder aquisitivo, bem como de grande capacidade influenciadora.

Corroborando estas observações preliminares, a feira paralela ao Congresso se concentrava na promoção e venda de novos livros e de material didático e de pesquisa. Acima de tudo, uma feira científica para um público de estudiosos e cientistas. Não se observou a presença de indústrias fazendo "lobby" junto a profissionais vinculados a sistemas de alimentação institucional e potenciais compradores de formulações e rações alimentares. O empresariado, como é normal, estava presente na feira, mas com outro tipo de mensagem, inclusive porque as tendências alimentares americanas estão muito mais sujeitas às exigências do mercado.

Uma comissão dos produtores de abacate da Califórnia montou um stand para promover o consumo desse produto. Ao lado de folhetos

e livretos com informação nutricional, variadas alternativas de preparo doméstico eram apresentadas ao público. Este procedimento, promovendo alimentos "in natura", produzidos de forma pulverizada e sem marca, já está virando rotina nos Estados Unidos. A exemplo dos produtores de abacate, também os de laranja, uva e batata têm feito promoções semelhantes. Já no Brasil, assiste-se a uma intensa campanha publicitária de pós para refresco querendo substituir — inclusive anunciando vantagens nutricionais — os sucos de frutas em um país produtor. Neste momento em que a geração de empregos está em crise, vale lembrar que é bastante oportuno repensar o papel da agroindústria de alimentos na economia brasileira, buscando instrumentos de estímulo, inclusive para melhorar sua competição frente à indústria química de "produtos alimentares".

Em outro stand, a Metropolitan, uma grande companhia de seguros, apresentava os filmes elaborados para sua campanha de educação alimentar, que vem sendo desenvolvida através da televisão em todos os Estados Unidos. Mensagens como "coma menos sal", "coma menos açúcar" e "coma menos gordura" compõem os filmes de curta duração. Com esta campanha do "coma menos" a empresa pretende reduzir suas despesas, diminuindo o índice de mortalidade devido a causas de alimentação inadequada. Ainda aqui, um exemplo de educação alimentar dirigida aos segmentos populacionais que podem dela fazer algum uso.

#### **Na periferia do congresso**

Pela cidade de San Diego foi possível observar a multiplicação dos restaurantes naturais. O "San Diego Nutrition Center and Gym" associa uma academia de ginástica a uma



## CONGRESSO

*Em San Diego proliferam restaurantes, lojas e livros naturistas.  
É a tendência norteamericana para uma dieta mais natural.*

loja de produtos naturais, vendendo um novo estilo de vida. O "Prophet" oferece cabines privadas, cercadas de ripinhas de madeira oriental e com almofadões confortáveis para, sentado no chão, comer-se seus pratos vegetais. Vegetais sim, mas pratos sofisticados e saborosos, sempre acompanhados de uma enorme flor. Na dúvida se era ou não apenas uma presença decorativa, devo confessar que deixei a flor na beira do prato.

Na mesma rua do "Prophet", uma loja vendendo unicamente vitaminas para uma nova dieta. E também a Controversial Bookstore que, como quase todos os restaurantes naturais, apresenta uma enorme variedade de livros e revistas, promovendo e justificando as novas tendências alimentares e dietéticas. Diet for a small planet; Food first; Protein for vegetarians; The magic of Honey; The book of Yoghurt; Muddling toward frugality; Back to Eden; The book of Ginseng; The vegetarian alternative; The new vegetarian; A consumer's dictionary of food additives; The consumer's factbook of food additives; The great nutrition robbery; The complete food handbook; Everything you always wanted to know about nutrition; Nutrition sco-

reboard. Estes são alguns exemplos dos livros populares sobre alimentação e nutrição.

Se alguns profissionais mais ortodoxos e trancados em seus gabinetes limitam-se a ironizar o conteúdo e proposições dessas publicações, por outro lado, não poderão desprezar o significado social das mesmas. E é isso que procuro salientar aqui. Não necessariamente a validade científica das idéias, mas o interesse que a problemática alimentar vem despertando na população americana e como vem ocorrendo a participação desta na definição de novos rumos. E aqui também, a educação alimentar ocupando espaço junto a quem come e não junto a quem tem fome porque não tem dinheiro para comprar comida.

### A indústria na defensiva

Um stand da "Chocolate Manufacturers Association of the U.S.A." promovia o consumo de seus produtos, esclarecendo uma série de tópicos que vem contribuindo para inibir o consumo de chocolate. Baseada em argumentos técnico-científicos e em resultados de recentes pesquisas acadêmicas, a Associação

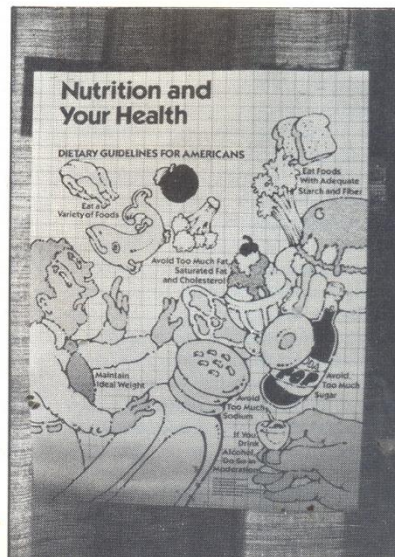
investia contra o tabu alimentar que associa acne com o consumo de chocolate, apontando pesquisas de dermatologistas que concluem pela inexistência de relação causa-efeito. Combatia também a idéia de que o consumo de chocolate favorece a ocorrência de cárie dental. Indo mais além, alegava que o cacau contém uma substância capaz de inibir a atuação do *Streptococcus mutans*, o microorganismo que desempenha importante papel na provocação da cárie.

Aquela Associação armou-se também de dados científicos para demonstrar a importância do carboidrato na dieta, uma vez que seria este a maior e a mais barata fonte energética. E que os alimentos que o contêm são não apenas a nossa única fonte de fibras e vitamina C, mas também fornecem a maior parte da tiamina, riboflavina, niacina e elementos-traço essenciais à saúde. Do ponto de vista econômico, mostrou que esse segmento industrial propicia 60 mil empregos em atividades de produção, ao lado de mais 240 mil complementares como, por exemplo, em distribuição e vendas.

Dentro da linha naturista, argumentava que o chocolate é um ali-



Health Nutrition Center: uma cadeia de lojas de alimentos naturais



Cartaz de campanha de educação alimentar feita por uma empresa de seguros



*Um stand promovendo o consumo do abacate. Uma companhia de seguros exibindo a campanha do "coma menos". É a feira do Congresso.*

mento natural, elaborado a partir de ingredientes naturais da planta do cacau e que a este produto natural são adicionados outros produtos naturais, tais como 1,6 mil toneladas de leite diariamente.

Também aqui não há a intenção de questionar a validade científica dos argumentos utilizados. Mas apenas o objetivo de ilustrar como a indústria americana de alimentos vem se adaptando rapidamente aos novos tempos e tendências. Exemplo ainda mais forte dessa capacidade adaptativa ou, em outras palavras, desse "feeling" de mercado, é a rotulagem dos alimentos norte-americanos, informando clara e detalhadamente a composição e o valor nutricional de seus produtos e evidenciando, cada dia mais, a ausência de corantes, aromatizantes, açúcar, sal e conservantes. Enfim, um exemplo de educação alimentar complementando e atualizando, diariamente, os conhecimentos do consumidor.

## Repensando a educação nutricional

Dando continuidade a uma série de reuniões anteriores, foi realizado, durante o Congresso, o *workshop* "Rethinking Nutrition Education". Dentre as conclusões que vêm sendo emitidas nesses encontros vale destacar:

— Estudos e programas educacionais parecem indicar que certas exclusões dietéticas (tabus) resultam mais diretamente da escassez real de alimento do que da fantasia de determinados indivíduos ou grupos.

— Até hoje a nutrição e a educação nutricional deram mais ênfase ao consumo individual. Mas deveria levar em conta que a desnutrição resulta da má distribuição dos meios de produção, armazenamento e distribuição de alimentos, bem como do desnível do acesso ao alimento. Portanto, o conceito de nutrição deve ser ampliado.

— A estrutura sócio-econômica determina o papel do educador em

nutrição. Em situações onde o governo apoia a desigualdade econômica, o educador nutricional precisa tomar cuidado para que o seu trabalho não sirva para desviar a atenção das causas básicas da desnutrição.

— Deve ser reconhecido que a distribuição de recursos e até mesmo de práticas alimentares e nutricionais, em uma sociedade, não é feita ao acaso (...). É preciso que se saiba que a distribuição de recursos dentro da própria sociedade e entre as sociedades não é fixa. Esta deve ser a premissa básica de todo educador.

— Ênfase excessiva à subnutrição pode negligenciar o fato de que existem também doenças relacionadas à dieta, resultantes da modernização excessiva e à superalimentação, como por exemplo, doenças cardíacas, obesidade, câncer do cólon, etc.

— Na maioria dos casos, é impossível definir a educação nutricional enquanto não houver um consenso sobre as causas da má nutrição na sociedade. Não obstante, o diálogo entre as pessoas com pontos de vista diferentes deve ser encorajado, para que os canais de comunicação permaneçam abertos.

## De volta ao Brasil

Enquanto minha amiga americana pede ao garçon, a exemplo das pessoas das outras mesas, que embrulhe a comida que sobrou, para ela levar para o almoço caseiro do dia seguinte, eu fico pensando na alimentação brasileira, pobre país rico, a fome no meio das grandes plantações, a panela vazia enquanto o leite vai para os rios, o refrigerante substituindo o suco de laranja, o motorista gordo e malnutrido dirigindo um ônibus lotado em Copacabana.

E tudo isso tornando cada vez mais claro que o profissional de nutrição e o tecnologista de alimentos poderiam prestar valiosa contribuição para a alimentação brasileira. Não voltando-se para a elaboração

e promoção de novos produtos, em geral pastas e pós pretensamente milagrosos, capazes de erradicar a fome e a desnutrição, e assim contribuindo decisivamente para que o problema fique na sombra e para que sejam distraídas as atenções sobre as verdadeiras causas e efeitos da fome e da desnutrição.

Mas o tecnologista centrando sua contribuição no fortalecimento do setor de produção e distribuição de produtos agropecuários, propiciando o incremento na oferta, melhoria na qualidade sanitária e nutricional, bem como na redução no custo final, através da modernização e racionalização das técnicas e das relações de produção.

Mas com o profissional de nutrição preocupando-se menos com soluções e concentrando-se mais na identificação das carências alimentares, suas condicionantes e determinantes, causas e efeitos sobre o homem e a sociedade, alertando para a necessidade de transformações imediatas na produção e no acesso ao alimento.

No entanto, logicamente, qualquer destes profissionais pode e deve, como cidadão, participar, inclusive contribuindo com seus conhecimentos técnicos, de instituições e movimentos democráticos comprometidos com essa transformação.

Tudo isso são reflexões sobre o Congresso Internacional de Nutrição em San Diego, mas muito pouco sobre sua programação científica. Ora, mas quem é mesmo que vai a congresso para participar de atividades científicas? Mas, como isto tem também seu interesse e importância, aguardemos a publicação dos "Proceedings", que estão prometidos para antes do final deste ano, onde poderemos analisar com mais cuidado o que aconteceu durante os simpósios e conferências. E traçar então correlações entre o que foi dito nas salas e o que está acontecendo nas ruas.