

Especialista mostra na reunião da SBPC que energia nuclear pode conservar alimentos por mais tempo

26/07/2012 - Frutas frescas, grãos e vegetais podem ter durabilidade três vezes maior com a irradiação de alimentos. É o que garante a técnica apresentada pela Comissão Nacional de Energia Nuclear (Cnen) na ExpoT&C, mostra de ciência, tecnologia e inovação da 64ª Reunião Anual da Sociedade Brasileira para o Progresso da Ciência (SBPC).

Siga o [CIÊNCIAemPAUTA](#) no Twitter!

De acordo com químico da Cnen, Elder Magalhães, o uso de energia nuclear aumenta o tempo de conservação dos alimentos, previne o brotamento e retarda a maturação. O processo evita a transmissão de doenças causadas por bactérias, fungos e leveduras. Além disso, parasitas, insetos e seus ovos e larvas são mortos ou se tornam estéreis. “A irradiação aumenta o tempo de vida e produz um alimento mais saudável, evitando o desperdício. O comerciante, quando vê que vai sobrar mercadoria, repassa os custos ao consumidor. Com a técnica, o preço de frutas e verduras pode baixar”, explicou.

A técnica de irradiação alimentar tem custo de operação elevado e ainda não é aplicada no país. Entretanto, já é realidade na esterilização de materiais médicos e cirúrgicos, como agulhas e fios de sutura. Segundo a Cnen, a técnica é aprovada pela Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação (FAO) e utilizada em 37 países.

Magalhães ressaltou que a técnica, ainda desconhecida do grande público, divide opiniões e provoca insegurança. “Os alimentos são submetidos a uma quantidade controlada de radiação e não ficam contaminados. Eles não são serão colocados dentro de solução radioativa. É como tirar um raio X, deixar uma roupa para secar ao sol ou se bronzear. O que é vendido para população é filme de ficção científica e não é a verdade. Ninguém vai virar o Godzila ou o Incrível Hulk por comer um alimento que passou por processo de irradiação. É uma técnica segura”, disse o químico à Agência Brasil.

A dona de casa Maria Helena Santos, de São Luís, conheceu a técnica e afirmou que comeria alimentos

irradiados. “Não tenho medo e teria, com certeza, na minha casa. Entendi os benefícios e também que não há nenhuma alteração no sabor. São essas tecnologias avançadas que vão ajudar a combater a escassez de alimentos em um mundo cada vez mais com mais problemas”, opinou.

A ExpoT&C reúne centenas de expositores, como universidades, institutos de pesquisa, agências de fomento e entidades governamentais. A mostra termina na sexta-feira (27).

Fonte: Agência Brasil, por Heloisa Cristaldo. Edição: Lana Cristina