

Alimentos: diga-me o que comes que eu te direi o que é!

[CAMILA DE OLIVEIRA INÁCIO](#)

Você realmente sabe o que comeu hoje? Conheça algumas façanhas da Engenharia de Alimentos e sua importância para a economia.

Artigo publicado no dia 21/07 no Blog da Engenharia:
<https://blogdaengenharia.com/alimentos-diga-me-o-que-comes-que-eu-te-direi-o-que-e/>



, ,

Que a [Engenharia de Alimentos](#) cria novos produtos a partir de subprodutos todo mundo sabe. Mas muitos ainda não compreendem a importância deste feito e por vezes se sentem até prejudicados enquanto consumidores.

Quem nunca, não é mesmo?!

Então já chega de levar gato por lebre e de pagar mico acreditando em Fake News sobre alimentos. Vamos de conhecimento!

O que é, o que é?

- Uma bolinha vermelha com calda brilhosa por cima do bolo?

Quem pensou na cereja vai se surpreender ao saber que pode ser chuchu. Isso mesmo! Você já deve ter brigado com um familiar ou amigo pelo chuchu do bolo. *Pasme!*



O chuchu é muito apreciado pela indústria de alimentos por possuir uma textura uniforme, baixo custo, alta sazonalidade e pela ausência de um sabor característico. Desta forma, ele pode facilmente ocupar o lugar da cereja e de tantos outros produtos por um custo bem acessível para a indústria e conseqüentemente para o consumidor.

Mas, você não pode se prejudicar. Então, para ter certeza do que está comprando deve **sempre conferir o rótulo e os ingredientes presentes na embalagem.**

O objetivo não é “lesar” o consumidor, mas sim, ofertar um bom

preço, garantir uma produção frequente e aproveitar um produto de baixo custo que provavelmente seria descartado.

Suco, polpa, néctar ou refresco?

Esta é uma dúvida muito frequente, pois mesmo explícito no rótulo da embalagem, muita gente ainda não compreende a diferença entre estes termos.



O [Decreto 6.871, de 04 de junho de 2009](#) dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas. E na Seção II encontram-se estas principais diferenças.

Basicamente: Suco (fruta sem adição de água e aditivos); Polpa (partes comestíveis da fruta sem adição de água e aditivos); Néctar (partes comestíveis da fruta diluídas em água e com possível adição de açúcares e aditivos, tendo concentração máxima específica definida pelo MAPA) e Refresco (semelhante ao néctar porém com possibilidade de adicionar ainda mais água).

Desta maneira, a indústria de alimentos que atender a legislação e informar no rótulo, de forma ética e responsável, sobre o teor e composição de seus produtos, poderá aproveitar

todas as partes comestíveis do vegetal, diluí-lo em água e fazer uso de aditivos para assim garantir um melhor custo benefício, maior vida de prateleira, menores perdas de produção e melhores preços para o consumidor.

Mas se você não quer consumir açúcares e aditivos, basta analisar a embalagem e comprar aquela com descrição de “Suco”.

Embora a Lei também determine diferentes tipos de sucos (integral, reconstituído, desidratado, concentrado, tropical e misto), estes diferenciam-se pelo tipo de processamento e não permitem o uso de aditivos. E se adicionados de açúcar devem conter a designação “adoçado”.

Iogurte ou bebida láctea?

É comum ouvir que determinados alimentos ou bebidas são uma fralde! E a bebida láctea, por ser mais barata e menos consistente, por vezes leva fama de “prejudicial à saúde por excesso de aditivos”.

Mas não é bem assim! As Instruções Normativas do MAPA, nº 16, de 23 de agosto de 2005 e nº 46, de 23 de outubro de 2007, identificam e qualificam, respectivamente, a bebida láctea e o iogurte.



Em resumo, as principais diferenças entre os produtos estão: na composição dos mesmos, onde a bebida láctea consiste na mistura do leite com o soro do leite (um subproduto da produção de queijo), enquanto o iogurte não necessariamente utiliza o soro do leite; e no teor de ingredientes lácteos,

onde a base láctea do iogurte deve corresponder a 70% do produto e da bebida láctea a pelo menos 51%.

Desta forma, tem-se que o iogurte normalmente é mais consistente e apresenta maior teor de proteínas, cálcio e de bactérias lácteas benéficas ao organismo. O que não quer dizer que as bebidas lácteas causem malefícios. Muito pelo contrário, algumas “vantagens” das bebidas lácteas consistem em: menor valor calórico (justamente por serem mais diluídas); baixo custo (visto que ocorre o aproveitamento do soro do leite); e benefícios ao meio ambiente (a partir do uso de um subproduto que seria descartado).

Veja que nada tem a ver com efeitos prejudiciais à saúde.

Caranguejo peixe é!

E se você nunca viu nem comeu, mas já ouviu falar sobre o Kani Kama (uma espécie de nugget de caranguejo), conheça a sua composição.



O Kani Kama é um alimento industrializado produzido a partir do surimi (matéria prima obtida de espécies de pescados não muito valorizadas e de difícil comercialização – subprodutos

com propriedades que imitam o pescado *in-natura*). Com uso de corantes e aromatizantes, esta “carne de peixe processada” se assemelha à carne do caranguejo em textura, paladar e coloração.

Obviamente, o custo é super reduzido, o aproveitamento de subprodutos é valorizado e quem já provou caranguejo de verdade garante não haver diferença significativa.

0 papel da Engenharia de Alimentos

O Engenheiro de Alimentos trabalha no desenvolvimento destes produtos “adaptados” e de tantos outros com o objetivo de reaproveitar subprodutos, evitar desperdícios, garantir melhor custo-benefício, reduzir preços de mercado para o consumidor e oportunizar estabilidade econômica para as indústrias.

É importante que o consumidor compreenda que não necessariamente será “lesado” financeiramente ou terá sua saúde prejudicada por isto. Afinal existem legislações específicas e que devem ser atendidas para cada tipo de produto, bem como legislações referentes à rotulagem dos mesmos.

Desta forma, é essencial que o consumidor adquira a cultura de ler atentamente aos rótulos das embalagens. E se mesmo assim sentir-se prejudicado (o que pode ocorrer), deve procurar o Departamento de Proteção e Defesa do Consumidor, do Ministério da Justiça.

Embora existam sim profissionais e indústrias mal intencionadas e fraudulentas, isto não se aplica ao objetivo da profissão e do desenvolvimento de novos produtos.

Logo, consultar fontes seguras antes de posicionar-se com

relação às informações vistas por aí, é fundamental para evitar o compartilhamento de Fake News e valorizar o trabalho deste profissional tão importante no controle e garantia da qualidade e seguridade dos alimentos que chegam até a nossa mesa.