Nas bancas

# Pesquisa feita em dois hospitais públicos sugere alto índice de abortos provocados

RAQUEL DO CARMO SANTOS
kel@unicamp.br

Um estudo realizado na Faculdade de Ciências Médicas (FCM) da Unicamp apontou que 48% das pacientes com diagnóstico de aborto internadas entre julho de 2008 e abril de 2009, em dois grandes hospitais de referência para mulheres que procuram atendimento no Serviço Único de Saúde (SUS) em Campinas, podem ter provocado a interrupção da gravidez. Isto significa dizer que das 543 mulheres atendidas nos dois hospitais com este diagnóstico, 259 sinalizaram para a possibilidade de terem optado por não prosseguir com a gestação. Destas, 25 assumiram claramente ter provocado a situação.

"Sem entrar na discussão sobre legalização ou não da prática no Brasil e a despeito de convicções religiosas, os números demonstram que o problema é real e deve ser tratado com maior atenção pelas autoridades competentes. Essas mulheres correm risco de vida e estão sujeitas a complicações graves de saúde", salienta a autora da pesquisa, a ginecologista Daniela Fornel de Oliveira Silva.

Orientada pelo professor Aloísio José Bedone, Daniela chegou a esses números ao avaliar os casos de aborto e suas complicações no município de Campinas. Para tanto, ela aplicou junto às mulheres uma lista de verificação com os critérios da Organização Mundial da Saúde (OMS). Por essa classificação, as alternativas de resposta para a questão sobre o aborto provocado consistem em "possivelmente, provavelmente e certamente", ou seja, quase a metade das mulheres foi inserida em uma dessas categorias quando indagadas.

Fotos: Antoninho Perri

A ginecologista Daniela Fornel de Oliveira Silva: "As políticas de assistência devem ser revistas com mais empenho"

Daniela afirma que esse contingente é elevado, principalmente se for levado em conta que tal prática no país é considerada crime, sendo passível de punições previstas na legislação. Entretanto, em sua opinião, a porcentagem pode ser ainda maior, uma vez que muitas pacientes preferem não assumir a prática. "É preciso pensar, para o futuro, outras formas de aplicar os questionários, com o objetivo de deixar as mulheres mais confiantes sobre o sigilo absoluto de sua identidade e das informações. Acredito que, com esse procedimento, iria aumentar o número de pacientes que assumiriam", observa.

Daniela ficou surpresa ao constatar que, das mulheres que poderiam ter provocado o aborto, a maioria não teve complicações mais graves de saúde. O índice de complicações foi baixo, perto do que seria esperado. Segundo ela, esses dados não provam mas podem refletir a utilização em larga escala de um medicamento que chegou ao país em 1986 para o tratamento de problemas relacionados à úlcera gástrica, mas que possui uma função abortiva e reduz o risco de complicações.

"Sabe-se que este medicamento é vendido no mercado paralelo, pois não é liberado para a livre comercialização nas farmácias. Em determinados casos de aborto terapêutico, o seu uso é recomendado, mas só pode ser feito em hospitais. Diferentemente de outros métodos que podem, inclusive, levar à morte, a droga reduz os riscos, tem pouco efeito colateral e diminui os sinais da indução", explica Daniela.

Por estes motivos, esclarece a ginecologista, o papel deste medicamento nos casos de interrupção da gravidez provocada tem se consolidado a cada dia e a propaganda boca-a-boca estimula ainda mais o seu uso. Na pesquisa, das 25 mulheres que assumiram a indução do aborto, nove declararam ter utilizado o remédio. Outro número, observa a autora, questionável, uma vez que essas pacientes tiveram poucos efeitos colaterais.

"Muitas mulheres, depois de induzirem o aborto, buscam os hospitais para se certificar de que o ato realmente ocorreu. Elas não passam mal ou apresentam sintomas mais graves e, por isso, se sentem desobrigadas a dar qualquer declaração. Uma discussão mais ampla sobre o assunto é necessária, pois as mulheres, quando determinadas a interromper a gravidez, ignoram as consequências ou riscos. Neste sentido, as políticas de assistência devem ser revistas com mais empenho".

# Fibra de colágeno bovino é testada como emulsificante em alimentos

A engenheira de alimentos Rejane de Castro Santana avaliou o potencial do uso da fibra de colágeno como emulsificante em alimentos e buscou entender e melhorar as suas propriedades, visto que as emulsões são amplamente utilizadas em alimentos como o leite, maionese, sorvete, bebidas lácteas e produtos cárneos. Segundo os resultados, a fibra de colágeno de origem bovina mostrou-se um ingrediente natural com propriedades emulsificantes e estabilizantes adequadas para diversas condições de processamento.

"A fibra estudada possui propriedades como retenção de água e capacidade de formação de géis e pode, juntamente com o efeito emulsificante, ser bastante atrativo como um ingrediente alimentar. Além disso, existe enorme disponibilidade desta matéria-prima no país, considerado um dos grandes produtores mundiais de carne bovina", destaca a autora do estudo desenvolvido na Faculdade de Engenharia de Alimentos (FEA) e orientado pela professora Rosiane Lopes da Cunha.

A título de esclarecimento, o exemplo mais próximo que se tem do colágeno é a sua utilização na composição da gelatina. No entanto, as propriedades tecnológicas da fibra diferem da gelatina, apesar de ambos serem originários da mesma matéria-prima. A fibra de colágeno, explica Rejane, é utilizada na fabricação de produtos cárneos por sua função texturizante e estabilizante. Esta prática já é adotada pela indústria de alimentos há alguns anos, pois a substituição da carne gorda ou magra em embutidos suínos ou bovinos até o nível de 20% por colágeno não prejudica as propriedades funcionais do produto final e os requerimentos nutricionais da dieta.

Rejane de Castro Santana, autora do estudo: obtendo estabilidade e textura desejáveis

Segundo Rejane, era necessário encontrar um ingrediente adequado, uma vez que um dos grandes desafios no desenvolvimento das emulsões seria alcançar estabilidade e textura desejáveis por um período longo, visto que as emulsões se caracterizam pela elevada instabilidade. Para se conseguir a formulação adicionam-se dois tipos de ingredientes, os emulsificantes e estabilizantes. Durante o estudo, a engenheira de alimentos avaliou emulsões estabilizadas por diferentes tipos de ingredientes à base de colágeno – tanto a fibra já comercializada e a fibra tratada termicamente em diferentes condições –, concentração de proteína, condições de pH e processo de homogeneização.

O objetivo foi estabelecer a melhor condição que garantiria estabilidade, textura e estrutura adequadas às emulsões. Há que se destacar que a maior parte das proteínas não é um bom estabilizante/emulsificante em determinadas condições de acidez frequentes em certos alimentos, como bebidas e produtos lácteos.

O processo de homogeneização a altas pressões reduziu significativamente o tamanho das gotas de óleo das emulsões, produzindo emulsões mais estáveis, porém menos viscosas e menos estruturadas. "Isto significa que o uso de novas tecnologias e ingredientes estabilizantes e emulsificantes podem viabilizar a produção de emulsões estáveis com diferenciadas propriedades físico-químicas e de textura, sabor e aparência", avalia. **(R.C.S.)**