

■ ENTENDA

Afinal, ácido ascórbico pode causar câncer? Especialistas comentam

O uso de ácido sórbico é permitido somente em determinadas áreas da carne, por exemplo, na capa do salame e nunca no recheio

A Operação Carne Fraca, deflagrada pela Polícia Federal na última sexta-feira (17) destacou algumas irregularidades cometidas por grandes frigoríficos. Além de denunciar falhas de sistema que podem comprometer a qualidade dos alimentos, a ação também trouxe muitas dúvi-

os alimentos. Essas declarações fizeram com que muita gente acreditasse que o ácido ascórbico é uma substância com potencial cancerígeno.

Ácido ascórbico faz bem para a saúde?

De acordo com a gastroenterologista e coloproctologista Perry Ribeiro, o ácido ascórbico é uma substância presente em frutas e vegetais, como a laranja, acerola, kiwi e goiaba, e verduras, como a couve e o brócolis. E possui grandes propriedades antioxidantes. "Nutricionalmente ele faz muito bem para a saúde", declara.

Existe motivo para as pessoas se preocuparem com o ácido ascórbico na carne?

Não. De acordo com o professor Marcos Antônio Trindade, do departamento de Engenharia de Alimentos da USP de Pirassununga, o ácido ascórbico é um antioxidante usado em carnes processadas, como presunto, peito de peru e salsicha. Ele tem a função de evitar que a carne fique com uma coloração marrom. "O uso do ácido ascórbico em carnes processadas é permitido pela Anvisa, pois ele evita a oxidação da gordura que faz com que o alimento fique com gosto e aspecto rançoso", conta o professor Trindade, do departamento de Engenharia



Substância causou polêmica ao ser citada como forma de maquiagem carne estragada

de Alimentos da USP de Pirassununga.

"O ácido ascórbico é um excelente produto que garante a vida útil do produto, protegendo-o contra bactérias e fungos capazes de tornar o alimento impróprio para o consumo", completa Perry.

Portanto, é importante dizer que, caso seja usado o ácido ascórbico em uma carne estragada e essa carne venha a ser consumida, o que fará mal à saúde são os fungos e bactérias presentes na carne, não o ácido ascórbico. É importante lembrar que

o ácido ascórbico só é usado em carnes processadas, como presunto e peito de peru. Em carnes in natura o uso dele é proibido pela Anvisa.

Ácido sórbico

Além do ácido ascórbico (vitamina C) veio à tona um

outro componente utilizado para maquiagem de carnes podres: o ácido sórbico. A substância tem função de conservação e atua inibindo o crescimento de microorganismos.

Segundo o professor Sérgio Pflanzner, professor da Faculdade de Engenharia de Alimentos da Unicamp, não é possível maquiagem a deterioração e evitar o desenvolvimento microbiano. "Não tem como disfarçar a cor, muco e cheiro de carne estragada", alerta.

O uso de ácido sórbico é permitido somente em determinadas áreas da carne, por exemplo, na capa do salame e nunca no recheio. A Instrução Normativa nº 51 de 2006, que regulamenta o uso de conservantes em carnes, afirma que o conservante só pode ser usado em proporção até 0,02g por 100g de carne.

O Ácido Sórbico pode fazer mal para a saúde?

O Ácido Sórbico deixa o meio mais ácido e previne de deterioração em quantidades grandes. "Como a quantidade permitida pela Anvisa é muito pequena, não há risco de efeito colateral. Em grandes quantidades pode agredir os rins e o aparelho gastrointestinal, causando vômitos e sensibilidade no aparelho digestivo. Mas isso acontece apenas se for usado em grandes quantidades", finaliza

Uso

É importante lembrar que o ácido ascórbico só é usado em carnes processadas, como presunto e peito de peru. Em carnes in natura o uso dele é proibido pela Anvisa.

das para os consumidores sobre a procedência das carnes consumidas.

Um dos assuntos que mais gerou repercussão foi uma denúncia feita pelo coordenador da operação, o delegado Maurício Moscardi Grillo, de que haviam empresas que utilizavam ácido ascórbico para maquiagem de carne estragada. O delegado disse também que eram usadas substâncias cancerígenas para modificar