

SEGURANÇA ALIMENTAR APLICADA NOS PROCESSOS INDUSTRIAIS DA FARINHA DE TRIGO

Como podemos amenizar o risco das contaminações alimentares? A própria detecção das variações contaminantes nos alimentos não é simples. Hoje, a segurança alimentar tem se destacado com mais frequência no mercado alimentício devido a diversos fatores, entre eles o maior acesso da população à informação e a crescente preocupação dos consumidores em adquirir alimentos seguros. A atenção aumenta quando constatamos que grande parte das pessoas não tem controle sobre um eventual problema no alimento que irá consumir.

De forma simplificada, segurança alimentar consiste num conjunto de normas e procedimentos de produção, transporte e armazenamento de alimentos que visam garantir que os alimentos estejam sempre adequados ao consumo. São regras que valem também internacionalmente - grande parte delas - com o objetivo de atender as necessidades comerciais e sanitárias de cada país. Em alguns países, por exemplo, adotam-se barreiras sanitárias a matérias-primas agropecuárias e produtos alimentícios que não condizem com as normas de regulamentação vigentes naquele local.

Um dos alimentos de grande consumo humano e que também requer cuidados é a farinha de trigo. Para garantir que ela chegue seguramente até o consumidor, várias etapas precisam estar controladas. Dessa forma, o processo seguro se inicia no campo, ainda na fazenda, na hora da colheita, e se estende até a estocagem doméstica. É sabido, no entanto, que desde a má qualidade de estradas, a qualificação dos prestadores destes serviços e condições precárias de estocagem também geram problemas em todo mercado alimentício.

Paralelo a isso, um dos riscos que tem chamado a atenção desta cadeia produtora são as micotoxinas, substâncias químicas produzidas por alguns fungos, que tem efeito cumulativo quando ingeridas por pessoas, causando câncer e mutações genéticas. De acordo com a Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação, estas substâncias podem estar presentes em até 25% das colheitas mundiais de alimentos vegetais. Atualmente, a legislação brasileira começa a olhar para esse problema e evitar que essas micotoxinas estejam em níveis elevados.

Devido a estes fatos, podemos dizer que a tecnologia

passa a ser uma aliada dos produtores. Diversas etapas mecânicas do processo reduzem ou monitoram os contaminantes e assim impedem que eles se desenvolvam. Na produção de farinha de trigo aplicam-se equipamentos que melhoram a eficácia de limpeza do trigo e, consequentemente, reduzem os contaminantes.

As indústrias produtoras e consumidoras de farinha também devem lançar mão de peneiração de segurança, detector de metais, máquinas desinfestadoras para quebrar ovos de insetos, processos de seleção de limpeza que usem recursos sofisticados de separação por peso específico e cor e, ainda, a raspagem e escovação para superfícies dos cereais. Todas estas aplicações estão disponíveis no país e sabemos que as empresas estão dispostas a investir nisso.

Além de garantir qualidade do alimento, a segurança nos processos agrega ainda valor ao produto final. A vigilância dos órgãos reguladores tem crescido e as próprias empresas estão investindo em fiscalizações independentes, adotando a rastreabilidade da farinha para que seja possível monitorar o caminho do ingrediente até o consumidor final. Muitas empresas estão exigindo que as farinhas adquiridas tenham certificações baseadas nessas fiscalizações. Some a isso a proteção da marca e a redução dos riscos de um eventual problema que possa alarmar a população.

Para os consumidores que querem se proteger, aconselhamos que sempre dêem atenção aos aspectos de embalagem (íntegra, sem vazamentos), à cor, aroma e presença de corpos estranhos ou insetos (itens fáceis de ser monitorar dentro de casa). Se identificar alguma característica destoante acione o fornecedor, o Procon ou representantes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), evitando o consumo do produto. É sempre importante ainda que os alimentos sejam preparados conforme a orientação dos fabricantes e se respeite a validade do alimento.

* Henrique Oliveira é gerente de vendas de todos do departamento de moagem de cereais da Bühler Brasil.