

Área: Tecnologia em Alimentos

CONHECIMENTO E CONSUMO DE ALIMENTOS IRRADIADOS EM PELOTAS/ RS

Ana Claudia da Silva Porto¹, Cristina Helena Halfen Medina¹, Ederson Schwenske Hartwig^{1*}, Carla R. B. Mendonça²

¹*Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, Centro de Ciências Químicas, Farmacêuticas e de Alimentos, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, RS*

²*Docente do Centro de Ciências Químicas, Farmacêuticas e de Alimentos, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, RS*

RESUMO - A irradiação consiste em um processo físico de tratamento que pode ser utilizado para o controle do desenvolvimento microbiano em alimentos, bem como para o controle fisiológico de vegetais, inibindo o brotamento e o amadurecimento desses produtos. O presente trabalho teve por objetivo avaliar o conhecimento de uma parte da população de Pelotas/RS sobre a irradiação em alimentos. A pesquisa foi realizada na forma de questionário, e foram entrevistadas pessoas de diferentes sexos, classes sociais e localidades da cidade. Deu-se prioridade a entrevista pessoal, não sendo fornecido nenhum tipo de informação sobre irradiação em alimentos antes da entrevista, assim os esclarecimentos só foram realizados após a pessoa ter respondido o questionário. Entre os entrevistados 67,3% eram mulheres e 32,5 % homens. A maioria dos entrevistados possuía nível de escolaridade entre segundo grau completo e terceiro grau completo, com renda de 2 a 4 salários mínimos e estudantes sem renda fixa. Dos entrevistados, 54 % não tinham conhecimento sobre alimentos irradiados, 52,6 % não consumiriam alimentos irradiados deliberadamente, mas mesmo não conhecendo 47,3 % consumiriam alimentos irradiados. A maior evidência de falta de informação dos entrevistados foi que 51,3 % responderam que alimentos irradiados podem causar problemas de saúde nos consumidores. A pesquisa mostrou muita restrição da população frente ao consumo de alimentos irradiados, bem como, ideias equivocadas sobre os mesmos, mas a maioria ainda gostaria de receber mais informações e esclarecimentos sobre estes assuntos.

Palavras-chave: Alimentos irradiados, conhecimento da população, conservação de alimentos.

1 INTRODUÇÃO

A irradiação consiste em processo físico de tratamento que pode ser utilizado para o controle do desenvolvimento microbiano em alimentos, bem como para o controle fisiológico de vegetais, inibindo o brotamento e o amadurecimento desses produtos (GERMANO 2003).

Este processo baseia-se em submeter os alimentos, seja a granel ou embalados, a uma quantidade precisamente controlada de radiação ionizante, durante um período pré-estabelecido de tempo e com fins específicos (CENA, 2006).

Semelhante a outras técnicas de processamento de alimentos, a irradiação pode induzir certas alterações que desencadeariam modificações na composição química e valor nutritivo dos alimentos (WIENDL, 1984). Processos de irradiação de alimentos têm sido amplamente estudados e são bem conhecidos como qualquer outro método de processamento de alimentos, tais como a desidratação e congelamento (CRAWFORD e RUFF, 1996). O valor nutricional dos alimentos submetidos a técnicas de processamento diferentes, especialmente de irradiação de alimentos, tem sido questionado tanto por ativistas quanto por consumidores (CRAWFORD e RUFF, 1996; KILCAST, 1994).

Um dos principais obstáculos para o desenvolvimento dessa técnica em muitos países são as ideias equivocadas sobre a desnaturação de nutrientes em excesso, juntamente com o mito da possibilidade do alimento de tornar-se radioativo, com geração de compostos tóxicos (KILCAST, 1994). No entanto, os resultados de pesquisa por volta da década de 1950 já demonstraram a ausência de indução da radiatividade em alimentos tratados por radiação ionizante (WIENDL, 1984).

No Brasil, o Regulamento Técnico para Irradiação de Alimentos é instituído pela Resolução da Diretoria Colegiada (RDC), da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), n.º 21, de 26/01/2001, as fontes de irradiação utilizadas no tratamento de alimentos são aquelas autorizadas pela Comissão Nacional de Energia Nuclear e são classificadas em Isótopos radioativos emissores de radiação gama (cobalto-60 e césio-137), raio-X gerado por máquinas que trabalham com energias de 5 MeV e elétrons gerados por máquinas que trabalham com energias de até 10 MeV (BRASIL, 2001).

A falta de informações sobre métodos confiáveis de detecção é uma das razões que motiva a desconfiança dos consumidores em relação aos alimentos irradiados (SCHREIBER, 1993).

Apesar de toda aprovação e controle no emprego da irradiação, diversas barreiras ainda persistem e impedem que os alimentos irradiados alcancem a completa comercialização. Na verdade, não são barreiras de natureza técnica ou científica, mas relacionadas ao custo de sua utilização e de aceitação pelo consumidor (ORNELLAS, 2006).

O presente trabalho teve por objetivo avaliar o conhecimento de uma parte da população de Pelotas/ RS sobre a irradiação em alimentos.

2 MATERIAL E MÉTODOS

O método de pesquisa foi exploratório, tendo-se adotado uma amostra não probabilística.

Entrevistou-se 150 pessoas de diferentes sexos, classes sociais e localidades da cidade de Pelotas/RS. Deu-se prioridade a entrevista pessoal, não sendo fornecido nenhum tipo de informação sobre irradiação em alimentos antes da entrevista, assim os esclarecimentos só foram realizados após a pessoa ter respondido o questionário.

Consideraram-se como critérios de inclusão: indivíduos de ambos os sexos, idade superior a 18 anos e que concordarem voluntariamente em participar do estudo; já os critérios de exclusão, foram: menores de 18 anos e indivíduos que, quando abordados, não se mostrarem receptivos a responder à entrevista.

O instrumento de pesquisa constava de oito perguntas fechadas, envolvendo informações de gênero, sócio-econômicas e conhecimento sobre alimentos irradiados. Perguntou-se se os consumidores sabiam o que eram alimentos; se conseguiram identificá-los; se consumiriam alimentos irradiados conscientemente, e o que acreditavam que a irradiação causava nos alimentos.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Entre os entrevistados, 67,3 % eram mulheres, a maioria com nível de escolaridade entre segundo grau incompleto e terceiro grau completo, com renda entre 2 a 4 salários mínimos e estudantes sem renda fixa.

Verificou-se que 54 % dos entrevistados não tinham conhecimento sobre o que são alimentos irradiados, 52,6 % não consumiriam alimentos irradiados conscientemente, entretanto, mesmo não conhecendo, 47,3 % das pessoas mencionaram que consumiriam alimentos irradiados.

Quando questionados se conseguiram identificar se um alimento foi conservado por meio de irradiação, 54 % dos entrevistados disseram que não conseguiram identificar.

A maior evidência de falta de informação dos entrevistados foi expressa pelo alto percentual de pessoas que manifestou acreditar que alimentos irradiados podem causar problemas de saúde nos consumidores (51,3 %).

Outra pesquisa similar constatou que 33 % dos entrevistados, na cidade de Atlanta, nos Estados Unidos e arredores tinham ideia de que alimentos irradiados eram radioativos (RESSURRECION et al., 1995). Estes dados evidenciam a necessidade de informação e orientação, pois os potenciais consumidores de alimentos irradiados somente decidirão entre adquirir ou não efetivamente estes produtos se tiverem conhecimentos suficientes para a tomada de decisão.

4 CONCLUSÃO

A pesquisa mostrou muita restrição da população frente ao consumo de alimentos irradiados, bem como, ideias equivocadas sobre os mesmos, mas a maioria ainda gostaria de receber mais informações e esclarecimentos sobre estes assuntos, sendo fundamental a educação e divulgação mais ampla. Informações dadas de forma clara e objetivamente podem servir de estímulo ao consumidor, vindo a contribuir com a ampliação das pesquisas e do mercado para alimentos irradiados.

5 REFERÊNCIAS

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. Resolução - RDC nº 21, de 26 de janeiro de 2001. Regulamento técnico para irradiação de alimentos. Brasília: D.O.U. de 29/1/2001.

CENA. Centro de Energia Nuclear na Agricultura. Disponível em: <<http://www.cena.esalq.usp.br>>. Acesso em: janeiro de 2013.

CRAWFORD, L.M.; RUFF, E.H. A review of the safety of cold pasteurization through irradiation. **Food Control**, v.7, p. 87-97, 1996.

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e Vigilância sanitária de alimentos**. São Paulo: Livraria Varela, 2003.

KILCAST, D. Effect of irradiation on vitamins. **Food Chemistry**, v. 49, p.157-164, 1994.

WIENDL, F. M. A salubridade dos alimentos irradiados. **Boletim da SBCTA**. v.18, p. 48-56, 1984

RESSUREICCIION, A.V.A, GALVEZ, F.C.F., FLETCHER, S.M., MIRRA, S.K. Consumers attitudes towards irradiated food: results of a new study. **Journal of Food Protection**, v.58, n.2, p.193-196, 1995.

SCHREIBER, G.A.; HELLE, N.; BÖGL, K.W. Detection of irradiated food methods and routine applications. **International Journal of Radiation Biology**, v. 6, n. 1, p. 105-130, 1993.