



O que existe nos alimentos processados?

Maria Jorge Campos*



Alimentos processados estão frequentemente associados a alimentos de má qualidade, contendo elevada quantidade de açúcares adicionados ou gordura. Contudo, o processamento de alimentos não tem que ser necessariamente negativo. Bem pelo contrário, poderá contribuir para uma alimentação saudável e combater o desperdício alimentar. Desde tempos imemoriais, quando os nossos ancestrais se sedentarizaram e adotaram a agricultura e a pastorícia, ocorreu algo que dificilmente até então teria acontecido, o excedente alimentar. Este facto terá originado uma necessidade, a conservação alimentar, e dessa necessidade, o engenho ter-se-á aguçado, levando ao desenvolvimento de tecnologias

adequadas. Crê-se que as primeiras tecnologias alimentares estejam associadas à produção de pão, a partir dos cereais, e de queijo, a partir de leite que, possivelmente, era transportado em estômagos de animais, que contém naturalmente enzimas capazes de formar um coágulo a partir da proteína do leite. Este último caso sugere que o primeiro queijo terá sido obra do acaso. Já no que toca ao fabrico de pão, o desenvolvimento tecnológico orientado terá tido maior peso.

As técnicas para a produção destes alimentos fazem parte da biotecnologia alimentar, usada ainda nos dias de hoje, claro está, com reforçado controlo e medidas para garantir a segurança alimentar, e tecnologicamente optimizadas para aumentar o rendimento da produção; mas, nos seus princípios, permanecendo idênticas às que foram realizadas pela primeira vez na história da humanidade. Com a revolução industrial, cresceu a necessidade de alimentar populações citadinas, localizadas longe da produção primária. Surgiram então novos desafios para alimentar esta população em crescimento e a produção alimentar, aproveitando os mais recentes

desenvolvimentos tecnológicos, industrializou-se. A humilde conserva, surgiu como uma técnica desenvolvida por Appert, em 1810, e foram produzidas elevadas quantidades de sopas, sumos e o famoso e apetitoso leite condensado; hoje apenas utilizado para confeccionar sobremesas, mas que, noutros tempos, terá sido a única oportunidade de populações citadinas poderem consumir produtos derivados do leite, uma vez que a refrigeração e congelação dos alimentos apenas foram possíveis a partir da primeira e segunda décadas do século XX, respetivamente. Hoje em dia, as várias vertentes da produção alimentar implicam o domínio de áreas da ciência, tecnologia, biotecnologia, entre outras. A ciência alimentar é fundamental para o sucesso da tecnologia.

Novas utilizações tecnológicas são estudadas e optimizadas em aplicações alimentares, como a aplicação de pressão hidrostática elevada, micro-ondas e campos elétrico-pulsados, contribuindo para o desenvolvimento de produtos processados saudáveis, sem necessitar de adição de conservantes ou aditivos alimentares, minimizando o desperdício e garantindo a uti-

lização racional dos fatores de produção. Os avanços no domínio científico e tecnológico levados a cabo na indústria alimentar são objeto de estudo nas diversas formações da Escola Superior Turismo e Tecnologia do Mar (ESTM), na área alimentar, tanto a nível de cursos não conferentes de grau, como 1.º e 2.º ciclo.]

***Professora adjunta do Politécnico de Leiria Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar Doutora em Biotecnologia Investigador na área da Ciência Alimentar**

(artigo escrito com o actual acordo ortográfico)