

Os vilões do desperdício

Elaine Rebesco - Jornalista



O transporte de frutas e hortaliças é uma das principais etapas do processo que vai da produção ao consumo desses alimentos. A falta de uma estratégia de logística adequada, aliada às más condições das estradas, faz com que 20% da safra colhida sejam desperdiçados no caminho entre a lavoura e o consumidor final, ou seja, de cada 10 frutas transportadas, 2 não podem ser consumidas.

Além do desperdício, os produtos encarecem significativamente até chegarem à mesa do consumidor. Os meios de transporte precários, a utilização de veículos sem manutenção periódica e o uso de embalagens inadequadas contribuem para a proliferação de fungos e bactérias que aceleram a deterioração dos hortifrutis e diminuem sua vida de prateleira. No trajeto entre o produtor e as feiras livres os alimentos têm um aumento de 32% nos preços para o público final. Sem as perdas no transporte, uma caixa de banana poderia custar cerca de 10% menos nas CEASAS.

Os alimentos frescos são produtos vivos que apresentam metabolismo intenso, ou seja, sua estrutura física e química se modifica mesmo na pós-colheita. As mudanças de temperatura e umidade sofridas pelas hortifrutis até o ponto de chegada no varejo são responsáveis pela perda de grande parte da produção agrícola brasileira. A adequação da embalagem, neste caso, acaba se tornando o principal instrumento de proteção contra esses fatores externos.

O uso de caixas de madeira, por exemplo, não segue o que é estabelecido pela nova Lei – a Instrução Normativa N°9, de 12/05/03 – que estabelece que as embalagens devam ser descartáveis ou retornáveis; se retornáveis, devem ser higienizadas a cada uso.

As embalagens, se descartáveis, devem ser recicláveis ou de incinerabilidade limpa. Devem, ainda, ter medidas paletizáveis e serem rotuladas, obedecendo à regulamentação do Governo Federal.

A Central de Embalagens (CE) já desenvolve um projeto na Companhia de Entrepósitos e Armazéns Gerais de São Paulo (CEAGESP) que visa garantir a higienização de embalagens plásticas conforme pede a Lei. Este programa, sob a coordenação do Centro de Qualidade em Horticultura do entreposto, limpa e repara as caixas plásticas para que elas possam ser reutilizadas. A Central aluga essas embalagens pelo contrato mínimo de 24 meses. Como elas são reutilizáveis, o custo de sua locação é amortizado facilmente ao longo de sua vida útil. “Em comparação com outros tipos, essas caixas, confeccionadas em polietileno, oferecem maior durabilidade e resistência mecânica, são totalmente recicláveis e ergonômicas, não apresentam arestas que podem machucar o produto,

além de não absorverem água, dificultando a proliferação de microorganismos”, diz Luis Anselmo Ribeiro, coordenador do pavilhão de higienização da CE instalado na Companhia. “Hoje, a CE higieniza, em média, 50 mil caixas por mês somente na CEAGESP”, completa.

A CE utiliza esse tipo de higienização somente em caixas de plástico de polietileno. Segundo Ribeiro, se as embalagens de papelão forem higienizadas elas molham e ficam danificadas e as madeira levam até três dias para secar, por isso, não são recomendáveis para esse processo. “Além disso, por ficarem úmidas, acabam sendo hospedeiras de fungos e bactérias”, acrescenta.

Para Henrique Lewi, diretor comercial da Politeno, empresa petroquímica que produz resinas termoplásticas (polietilenos) muito utilizadas na produção de embalagens flexíveis e rígidas, entre outras aplicações, com a nova legislação, as embalagens de madeira serão substituídas pelas plásticas. “Até se adequarem às novas exigências da Lei, as embalagens ainda não precisarão ser mudadas, mas as de madeira obrigatoriamente não poderão ser mais retornáveis, o que certamente provocará um avanço das caixas plásticas por ser este um material barato, resistente, possível de higienização e paletizável”.

Segundo Anita Gutierrez, Coordenadora do Centro de Qualidade do CEAGESP, a receita para danificar e causar perdas de frutas e hortaliças frescas resume-se em cinco ingredientes: “O transporte completamente inadequado aliado ao uso de embalagens ásperas são dois dos principais motivos para gerar o desperdício de alimentos no Brasil. Além disso, acrescentamos o excesso de manuseio, a exposição dos alimentos a granel e o ambiente de conservação e exposição quente e seco”.

O Brasil ainda não possui cultura suficiente para investir em embalagem, logística e armazenamento de alimentos perecíveis. “O agricultor pode fazer um grande esforço durante a produção para oferecer um alimento de qualidade e ter todo o trabalho facilmente destruído nos elos seguintes”, completa.

No País, poucos produtos são armazenados para a comercialização por um longo tempo. A grande exceção é a maçã colhida de Fevereiro a Março e disponível durante o ano todo. Apesar disso, a perda de peso de frutas e raízes pode chegar a 15% em quatro dias após a colheita, em temperatura e umidade ambientes. “A solução é desenvolver um ambiente climatizado, com temperatura em torno de 15°C, umidade relativa de 80 a 85% e constante renovação do ar”, sugere a coordenadora.

Na Europa e nos Estados Unidos, a Lei do manuseio mínimo é obedecida com rigor. A exposição dos produtos é feita na embalagem que vem do produtor. “Aqui a impressão de fatura e a vantagem de menor reposição (quanto maior a quantidade de produto exposto, menos o funcionário tem que comparecer ao setor) faz com que o sistema não funcione como nos países europeus. O alimento fica deteriorado e é descartado porque perde seu valor comercial”, afirma Anita. É necessária a implantação de um programa que abarque desde a modernização de cada etapa do processo até a inovação das técnicas de cada elo da cadeia produtiva. “Essas mudanças melhorariam todo o processo existente”, conclui.

Fonte: Revista Eco 21, Ano XIV, Edição 96, Novembro 2004. (www.eco21.com.br)