

Suco de laranja quase natural

*Luiz Eduardo Carvalho

Produtos alimentares, até poucos anos atrás, eram recolhidos, pela maior parte dos brasileiros, nos pomares e nos currais. Depois veio isso tudo que conhecemos, a industrialização, as grandes metrópoles, o fim dos cinturões verdes e dos quintais e hortas domésticas. Veio também a migração no sentido campo-cidade e empregos fora do lar para as mulheres.

E de repente, de alimentos naturais de fonte conhecida, colhidos quase que diariamente, passou-se às colheitas semanais, realizadas nas prateleiras de supermercados. E ali fica difícil saber a origem do produto. Quer dizer, a marca está lá, o endereço do fabricante também. Mas fica difícil saber realmente do que o alimento foi feito.

SUCOS CONGELADOS

É o caso típico dos sucos de fruta congelados, do tipo do Lanjal. Muita gente supõe se tratar de mais um produto artificial quando, na verdade, ele é inteiramente natural. Ou quase. Quer dizer, a cor, o aroma e o suco presentes na lata são inteiramente de laranja. Apenas um aditivo é colocado: um conservante químico, de forma a impedir o desenvolvimento microbiano naqueles momentos em que o produto fica fora da temperatura de congelamento.

Na verdade, tal aditivo não deveria ser colocado no produto. Aliás, nos países desenvolvidos, como Estados Unidos e na Europa, tanto o suco congelado de frutas, quanto os produtos dele derivados (no caso brasileiro temos o Veep) são, em geral, inteiramente sem aditivos. Nem mesmo conservantes. E parece que no Brasil, até uns dois ou três anos atrás, isto também acontecia.

Porém, devido a imperfeições no sistema de distribuição (armazéns e caminhões) e, principalmente, no sistema de refrigeração dos supermercados (as geladeiras são freqüentemente desligadas durante a noite), parece que os fabricantes terminaram optando por adicionar um preservativo químico, capaz de inibir o desenvolvimento microbiano. Mas o suco continua sem aditivos do tipo “corantes”, “aromatizantes”, “espessantes”, etc.

NO CONGELADOR

O consumidor tem que observar que sucos congelados devem ser mantidos em temperaturas de congelamento, isto é, dentro do freezer ou mesmo do congelador da própria geladeira. Como todo, ou quase todo consumidor, coloca essas latas, logo após abertas, na geladeira, a conservação do produto fica vulnerável. E isto porque enquanto o congelador mantém o alimento a cerca de 18 ° C abaixo de zero, a geladeira geralmente mantém em torno de 7 ° C. E, enquanto a 18 ° C negativos os microrganismos não conseguem atuar, a 7 ° C isto já é possível. Basta ver, por exemplo, a capacidade do crescimento de bolores em massa de tomate e da deterioração de pescado ou leite, após alguns dias na geladeira.

É verdade que a rotulagem não explica bem todas estas coisas. Nem a presença de conservantes, nem a recomendação para manter o produto congelado. Mas um país com uma indústria de alimentos desenvolvida - como, de certa forma, já é o caso brasileiro - precisa de consumidores interessados e participantes. Este equilíbrio é fundamental. A participação do consumidor na fiscalização é um exercício imprescindível para garantir o respeito de seus interesses - do seu bolso e de sua saúde.

O PODER DO CONSUMIDOR

De um certo ponto de vista, as sanções que o consumidor dispõe para punir uma determinada empresa inidônea são muito mais amplas, variadas e objetivas do que as eventuais multas aplicadas pelo Governo. Tanto é assim que incomoda muito mais às indústrias de alimentos, eventuais denúncias através dos jornais, do que uma multa ou advertência da fiscalização. No primeiro caso os prejuízos financeiros são seguramente muito mais fortes e duradouros.

E este é o objetivo desta Coluna: orientar o consumidor, não necessariamente dizendo-lhe o que é bom ou ruim, mas fornecendo informações básicas para que ele possa entender e participar. No caso dos sucos congelados, é importante buscar as marcas sem qualquer tipo de aditivo. Se você observar um P.IV escondido no rótulo já sabe, tem ácido sórbico. Os aditivos devem ser aceitos apenas em condições imprescindíveis, quando não haja outro jeito de obter aquele tipo de produto, que não seja colocando o aditivo. E, como vimos, é perfeitamente possível fabricar e comercializar sucos congelados sem aditivos. Através de suas associações, os consumidores deveriam ter contato com um ou mais fabricantes, para que este, buscando garantir ou ampliar seu mercado (inclusive competindo com aqueles produtos com aditivos), retirasse o conservante.

SUCO OU AÇÚCAR?

Outro ponto importante é a adição de açúcar no suco congelado. Até alguns anos atrás esses sucos eram apenas suco puro concentrado, isto é, diminuído em seu teor original de água. Assim, todos os sólidos presentes eram mesmo da laranja. De uns tempos para cá, entretanto, começou a adicionar-se açúcar. E o consumidor passou a pagar pelo açúcar que custa cerca de Cr\$100,00 por quilo, quase Cr\$1000,00 - que é o preço aproximado dos sucos em lata.

E, enquanto o Maracujal não tem aditivos, os sucos de marca Findus, produzidos pela Nestlé, permaneceram no mercado sem adicionar açúcar. E, curiosamente, o suco de laranja Findus não conseguiu ganhar competição com os produtos adoçados. Talvez tenha faltado à Nestlé a sensibilidade para promover o seu produto como um alimento superior. E isto porque açúcar a gente pode colocar em casa, comprando-o a preço bem mais barato do que o da lata de suco.

Deve ser considerado, porém, que no Brasil ainda existe muito preconceito no meio empresarial e geralmente o fabricante considera um tanto a-ético esse tipo de propaganda comparativa. Mas, a-ético mesmo é essa propaganda que diz meias verdades ou induz o consumidor ao erro - o que vemos diariamente na T.V brasileira.

INDUSTRIALIZADO, MAS NATURAL

Em resumo, os sucos em lata são realmente produzidos de frutas e são inteiramente naturais, exceto pela presença de um preservativo químico e de açúcar. Ao consumidor cabe manter este produto no congelador e comprá-lo apenas nos estabelecimentos que o mantenham também adequadamente congelado. Deve também procurar comprar o produto sem açúcar; cabe observar se o Findus continua sem açúcar e, se assim for, optar por ele.

Nos próximos domingos, conversaremos sobre as origens e características de outras bebidas expostas ao consumidor no Brasil, particularmente refrigerantes, pós para refresco e sucos em garrafa.