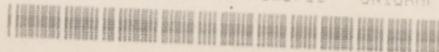


DIETA enriquecida com leite asséptico e cação enlatado. O Estado de São Paulo, São Paulo, 24 jul. 1974.

Biblioteca Centro de Memória - UNICAMP



CMUHEO29414

# Dieta enriquecida com leite o estado 24.7.74 asséptico e cação enlatado

Das Sucursais de Santos e Campinas

O Brasil poderá ser o primeiro país do mundo a enlatar o cação e mais um dos países a utilizar o leite asséptico, em duas tentativas — realizadas separadamente — de enriquecer a dieta do brasileiro e criar novos hábitos alimentares. A primeira delas está sendo desenvolvida por técnicos do Instituto Oceanográfico da USP, que vem estudando o aproveitamento comercial da carne do pescado há mais de um ano, em Santos e Cananéia, no litoral Sul de São Paulo. A segunda é uma pesquisa sobre o uso do leite, realizada pelo ITAL — Instituto de Tecnologia de Alimentos, de Campinas, que também iniciou um programa que visa a obter queijos brasileiros "tão bons quanto os melhores do mundo".

"O cação até agora não encontrou seu lugar na dieta do brasileiro". A afirmação é de Sergio Antunes, técnico do Instituto Oceanográfico, que explica que o cação tem um reduzido número de consumidores, sofisticado, que o conhece da sopa chinesa, caríssima, encontrada nos restaurantes típicos, na qual são aproveitadas somente as suas nadadeiras. O Sul do Brasil, entretanto, é um excelente mercado consumidor para peixes enlatados, como o atum, que é importado em grande quantidade do Equador e do Peru. O cação poderia atingir esse mercado, com vantagens.

As primeiras experiências mostraram que o pescado pode perder o cheiro e o gosto fortes e, se for defumado antes do enlatamento, adquirir o sabor de bacon, com menos gordura e elevado teor de proteínas. Se o cação for enlatado cru — que na opinião dos técnicos do Instituto poderá ser o processo mais aceitável pelas indústrias — o gosto será de atum, bagre ou cavalinha e ele poderá ser aproveitado em maioneses ou pizzas. Durante as experiências, os técnicos descobriram mais dois processos de pré-enlatamento: o peixe recebe um rápido cozimento e depois é defumado; ou é apenas pré-cozido. O último processo torna o cação menos úmido, menos gorduroso e sua carne mais consistente.

Os técnicos pesquisam ainda o aproveitamento do fígado do cação para fazer patês e, numa segunda fase, a industrialização dos subprodutos, como a pele

e outros resíduos, para a fabricação de farinha destinada ao consumo animal.

## VIABILIDADE

As pesquisas sobre o aproveitamento da carne do cação como alimentação visam a beneficiar o pescador artesanal, indicar um aproveitamento comercial para os caçonetes — cações menores, que não são vendidos devido ao tamanho — e oferecer uma nova opção para as indústrias e armadores, que se concentram em poucos pescados de aceitação pelo mercado consumidor e sofrem prejuízos quando os estoques desses peixes diminuem.

Ainda não foram avaliadas, entretanto, as condições de viabilidade econômica do enlatamento, pois, além de inexistir indústria nesse ramo no País — e provavelmente em outros países — o peixe é capturado por pescadores artesanais, de forma empírica, não sendo uma atividade permanente ou lucrativa do ponto de vista econômico. O que se faz apenas é defumar ou salgar os peixes, trabalho realizado pelos próprios pescadores, como opção na alimentação de suas famílias.

O cação é um peixe barato e as pesquisas feitas pelo Instituto Oceanográfico, em 1972, indicaram estoques disponíveis para uma comercialização e industrialização em termos econômicos rentáveis, pelo menos nas costas do Rio Grande do Sul. Há um ano, porém, as pesquisas em Cananéia estão paralisadas, porque o Instituto não dispõe de verbas. E o trabalho poderá não ter continuidade se os recursos não forem liberados.

## LEITE ASSÉPTICO

Se as pesquisas do Instituto Oceanográfico estão sendo prejudicadas pela falta de verbas,

as do Ital — Instituto de Tecnologia de Alimentos — para obter o leite asséptico, se realizam sem maiores dificuldades. Segundo técnicos do Ital, ainda este ano os consumidores brasileiros poderão encontrar em grande quantidade, nos supermercados e mercearias, o novo tipo de leite, em pacotes de 200 ml de cartão plastificado, que se conservará, sem alteração, fora da geladeira, desde que o recipiente não seja aberto, por um período de até seis meses.

Dentro de algumas semanas, além da usina do Ital, estarão produzindo o leite asséptico — também chamado "longa vida" — várias usinas particulares, no Vale do Ribeira, em Belo Horizonte e na Bahia. No Rio já funciona a da CCPL e existem várias empresas interessadas em montar outras unidades, que terão assistência técnica do órgão.

Embora qualquer tipo de leite sirva para produzir o longa vida, a matéria-prima utilizada pelo Ital é o B, integral. O equipamento inclui um conjunto de pasteurização (Alfa-Laval), um outro para esterilização (Stork) e uma embaladora asséptica (Tetra Park), todas vitais e controladas eletronicamente.

O leite asséptico facilitará o abastecimento de populações das regiões mais distantes dos centros que beneficiam o produto e aquelas que não dispõem dos recursos oferecidos pela refrigeração. Até o momento o produto é encontrado, em pequena escala, enriquecido com chocolate, coco, baunilha ou morango e seu preço equivale a aproximadamente quatro vezes o do leite pasteurizado C. Na Europa, o custo é de apenas 10 ou 15 por cento mais caro que o pasteurizado e, segundo os técnicos, a tendência é que o mesmo ocorra no Brasil, tão logo o seu consumo seja ampliado.