



Paulo do Carmo

Chefe geral da
Embrapa Gado de Leite

Alimento no lixo

Meus pais me ensinaram que não se deve deixar comida no prato. Afinal, a comida que vai para o lixo é a mesma que falta para quem tem fome. E, no mundo, a estimativa

é de que 850 milhões passam fome. Mas o mundo desperdiça cerca de US\$ 850 bilhões por ano em comida. Isto equivale a anualmente jogar no lixo mil dólares de comida para cada faminto que existe no mundo. Por que isto ocorre?

Há perdas ao longo de toda a cadeia de valor. Mas a metade ocorre nas fases das colheitas e de armazenamento, de acordo com a FAO. A outra metade, na fase de processamento, nos supermercados e quitandas e, por fim, nas nossas casas e nos restaurantes. Cerca de 25% das perdas mundiais ocorrem na Europa, o que é uma contradição. Afinal, de lá saem as ONGS que tanto dinheiro faturam disseminando teses no Brasil em

defesa do meio ambiente e em apoio ao combate à miséria. A Europa joga no lixo cerca de US\$ 220 bilhões por ano. A Europa mostra que é muito boa para denegrir a produção brasileira, mas não cuida devidamente da sua.

Já no Brasil, cerca de 40% dos produtos alimentícios vão para o lixo. As perdas começam logo na colheita. Boa parte da banana, do pimentão e do tomate, por exemplo, sofre algum tipo de perda nesta

etapa. Todos nós, que temos mais de 50 anos, lembramos das bananas com os chamados “machucados”, que são os impactos sofridos pela fruta ao ser colhida. Hoje, os lanhados continuam existindo, mas estas frutas são descartadas e vão para o lixo. Portanto, não chegam no varejo. Nesta etapa de seleção e classificação também boa parte da produção é desperdiçada. E a seleção é feita sob a ótica do consumidor, que deseja alimento vistoso e exuberante. Uma cenoura que fuja do padrão, o consumidor não quer. Tem de ser tudo lindo, durinho e uma igual a outra. Se não for, lixo!

Também no armazenamento há perdas consideráveis. Pois a maior parte da produção fica

em locais sem refrigeração. Num país tropical, sujeito a altas temperaturas e à elevada umidade do ar, os produtos se tornam ainda mais perecíveis e o tempo para comercializá-los fica menor. Há ainda o transporte, feito em caixas duras, em muitos casos, ainda em caixotes de plástico, e em caminhões não refrigerados. Nas quitandas e nos supermercados, que é a fase final do processo de comercialização, ficam expostos à temperatura ambiente e ao manuseio por parte dos consumidores. Por fim, tem as perdas nas nossas casas.

Já no setor lácteo, uma grande parte é perdida na propriedade, em função de animais que, por estarem em fase de tratamento clínico, receberam algum medicamento que impede a venda do leite obtido. O caso clássico é o da mamite, que exige a aplicação de medicamentos que deixam resíduo no leite produzido. Por isso, este leite, você sabe, precisa ser descartado. Há, também, perdas no processo de resfriamento, ainda na propriedade, quando ocorre queda no fornecimento de energia e a propriedade não tem gerador próprio. Há um terceiro caso de perdas, típico de período de chuvas, quando estradas vicinais ficam intransitáveis, e a produção não pode escoar. As perdas continuam após a industrialização, já que boa parte dos derivados lácteos continuam perecíveis após esta etapa e têm curta vida de prateleira. Por fim, há as perdas nas nossas casas.

Para reverter todas estas perdas que ocorrem com frutas, verduras, leite e derivados, é preciso incorporar novas tecnologias que barateiem a colheita, o armazenamento e o transporte. Também, é preciso criar leis que permitam a doação sem cobrança de impostos e riscos legais ao doador. Mas é preciso que o consumidor aceite comprar produtos que são saudáveis, mas não são... digamos, bonitinhos. Já no leite, se a fiscalização resolver apertar, aumentará o descarte e, por consequência, as perdas e o desperdício, pois leite fora do padrão é processado. Então, é preciso manter estradas conservadas, adotar energia solar nas propriedades e, principalmente, introduzir as chamadas boas práticas de produção nas propriedades, e ao longo da cadeia de valor.

Paulo do Carmo Martins é doutor em Economia Aplicada pela Esalq-Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz-USP, chefe geral da Embrapa Gado de Leite e professor da Universidade Federal de Juiz de Fora-MG.

“É preciso manter estradas conservadas, adotar energia solar nas propriedades e, principalmente, introduzir as chamadas boas práticas de produção

BALDE BRANCO



Trazendo a melhor
informação aos
produtores de leite

ANO 54 • NÚMERO 647 • OUTUBRO/2018 • R\$ 11,00 • WWW.BALDEBRANCO.COM.BR

ENTREVISTA

Marcelo Cassoli,
Diretor da
APROLEITE/
Passos-MG

Anna já se prepara
há cinco anos,
para no momento
certo assumir o
papel de gestora

SANIDADE

Vem chegando o
verão. E, com ele,
carrapatos, moscas,
bernes e verminoses

SAÚDE

Homeopatia: produtores
se capacitam para
aplicá-la corretamente
no rebanho

SUCESSÃO

Jovem se prepara para assumir o
NEGÓCIO DA FAMÍLIA

Isso vem ocorrendo
gradativamente através de
um aprendizado sobre todas as
etapas de produção e gestão da
atividade leiteira na Fazenda
Bom Retiro, em Pouso Alto-MG