

Professora da Unoesc explica efeitos de substâncias adicionadas ao leite

Voxsis

Questão de saúde pública - 30/08/2014 09:43

Professora da Unoesc explica efeitos de substâncias adicionadas ao leite

Após descoberta de adulteração do leite em laticínio de Mondaí e no Rio Grande do Sul, a responsável pelo Laboratório de Microbiologia da Unoesc, Eliandra Rossi, explicou qual é o efeito do formol e da soda cáustica que foram adicionados ao leite

Obrigado pela colaboração!

Na última semana uma operação conjunta dos estados de Santa Catarina e Rio Grande do Sul culminou na prisão de 22 pessoas envolvidas em fraudes e adulterações de leite. Dessa vez o escândalo, que já se tornou comum em laticínios do Brasil, foi bem perto da nossa região, na Laticínios Mondaí, de Mondaí, e aumentou a desconfiança da população local quanto ao consumo de leite industrializado.

Tantos acontecimentos tem deixado a população em alerta quando

o assunto é saúde. Produtos altamente perigosos, como formol e soda cáustica, têm sido adicionados ao leite para aumentar a quantidade ou validade do produto.

E para saber o que essas substâncias podem causar ao nosso organismo, a reportagem conversou com a responsável pelo Laboratório de Microbiologia da Unoesc, Eliandra Rossi, que enfatizou que substâncias como formol e soda cáustica são altamente cancerígenas se ingeridas. “Normalmente a adição de substâncias como formol, soda cáustica, água oxigenada e ureia, entre outros, alteram a qualidade do leite e mascaram resultados de problemas que este já possui. Já as doenças de que elas podem causar, depende muito da concentração e, como não temos dados de quantidade, fica difícil mensurar, mas substâncias como estas são cancerígenas”, explica.

O risco para quem consome depende da concentração e é diferente para aqueles que trabalham diretamente com estas substâncias, como em laboratórios. “O risco é diferente, por que o trabalhador está exposto. No consumidor é distinto por que não se sabe a concentração ingerida, não existem dados específicos sobre quantidades que podem desenvolver doenças, como o câncer. Mas sabe-se que são cancerígenos e não podem estar presentes nos alimentos”, afirma.



Eliandra Rossi, responsável pelo Laboratório de Microbiologia da Unoesc - Foto: Camila Pompeo/ O Líder

Eliandra explica que o formol e a água oxigenada atuam como conservantes e, nos alimentos, irão mascarar resultados de, por exemplo, grande concentração de microrganismos, já que param a multiplicação desses seres e, assim, evitam a acidez do leite. “Esse é o grande problema enfrentado pelos laticínios e no transporte do leite cru, por exemplo, essas adulterações ocorrem para interromper a proliferação de microrganismos, já que o leite é um alimento rico em nutrientes para o crescimento de microrganismos”, destaca.

Já a soda cáustica tem o efeito de alcalinizar o PH do leite, quando o leite, como dito popularmente, azeda. “Quando o leite tem uma grande quantidade de microrganismos, estes usam o carboidrato principal do leite, a lactose, transformando em ácido lático,

consequentemente baixando o PH do produto, e isso faz com que o leite acidifique, conhecido popularmente como azedamento. Nesse caso, a soda aumentaria o PH e neutralizaria a situação. Lembrando que a soda é uma substância corrosiva e também tem efeitos na saúde humana”.

Recentemente o laboratório desenvolveu pesquisas na região Extremo-Oeste catarinense para saber mais sobre a qualidade do leite *in natura* produzido das propriedades da região. As análises tiveram o objetivo de detectar microrganismos, de forma que não foi realizado estudo químico do produto. Porém, substâncias químicas são usadas justamente para alterar resultados e até mesmo a água, adicionada para aumentar volume, se estiver contaminada vai contaminar o leite. “Realizamos diversas pesquisas há alguns anos em muitos cursos voltados à área do leite e temos visto que, após a Instrução Normativa 51 de 2002, revogada pela IN 62 de 2011, que trabalha a melhoria do leite na propriedade rural, a qualidade deste tem realmente melhorado ao longo dos anos e o produtor tem esse pensamento de melhorar, já que a qualidade garante retorno financeiro. Essa melhoria ocorre principalmente nos locais onde há a orientação de profissionais e fiscalização”, afirma.

No último trabalho concluído no Laboratório de Microbiologia da Unoesc foi verificado que em 48 propriedades analisadas, apenas 1% teve resultado acima da Normativa 62.

Fonte: Jornal O Líder - Keli Fernandes

Nenhum comentário enviado



[Faça já sua assinatura!](#)

[49 3621 0103](#)



Edição 244



Edição 243



Edição 242



Edição 241



Edição 240

[Ver todos](#)

Publicidade

Publicidade