Nutrição

REDUÇÃO DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS EM ALIMENTOS: PRÁTICAS DOMÉSTICAS DE PROCESSAMENTO SÃO EFETIVAS?

Laura Aparecida Carvalho Fonseca - graduanda do 6º módulo do Departamento de Nutrição, UFLA,bolsista PIBIC/CNPq, laura.fonseca2@estudante.ufla.br

Rafaela Corrêa Pereira - coorientadora, DCA/IFMG - Bambuí, rafaela.correa@ifmg.edu.br

Michel Cardoso de Angelis-Pereira - orientador, DNU, UFLA, deangelis@ufla.br - Orientador(a)

Resumo

O uso de agrotóxicos tem sido cada vez mais discutido na literatura. É possível constatar efeitos tóxicos do seu uso, como a poluição do solo, água, ar e alimentos. O consumo de alimentos com presença de resíduos de agrotóxicos é a forma de ingestão mais recorrente entre a população. Sabendo disso, esta revisão buscou identificar se práticas domésticas de processamento são eficazes para reduzir resíduos de agrotóxicos em alimentos de origem vegetal. Foram revisados 460 registros e 21 artigos foram selecionados para a pesquisa, no idioma inglês, publicado nos últimos 5 anos. A partir desse levantamento,foi possível observar que os métodos de lavagem em água e soluções ácidas, alcalinas e detergentes, descascamento, homogeneização e cocção promovem resultados variáveis, a depender do tipo de alimento e da natureza físico-química do agrotóxico. Lavagens com soluções ácidas, alcalinas e detergentes apresentaram maior eficácia na remoção superficial dos agrotóxicos. O descascamento pode ser a técnica mais efetiva, já que há a possibilidade de haver uma maior concentração de agrotóxicos nas cascas dos alimentos e com a sua remoção é possível ter um produto com menos contaminação, embora muitos compostos ativos utilizados sejam de efeito sistêmico, o que não elimina o risco associado à presença desses resíduos. A cocção também promoveu reduções nos resíduos presentes, já que o calor tem a capacidade de degradação dos agentes químicos. No entanto, o aquecimento também pode gerar substâncias derivadas desconhecidas, que podem apresentar potencial tóxico, além de induzir a degradação de nutrientes e outros compostos bioativos de interesse biológico e nutricional. Conclui-se, portanto, que, embora as estratégias citadas podem ser eficazes na redução de resíduos de agrotóxicos dos alimentos de origem vegetal, elas não eliminam os potenciais riscos associados aos compostos remanescentes ou derivados. Reforça-se assim a importância de valorizar e fortalecer as práticas de cultivo de alimentos orgânicos e/ou com carga reduzida de agrotóxicos, juntamente com a aplicação de ações educativas sobre boas práticas agrícolas para produtores e sobre educação alimentar e nutricional para a população, , que assim pode-se evitar a redução da carga funcional por conta do aquecimento e a aplicação de estratégias de educação nutricional para a população.

Palavras-Chave: segurança alimentar e nutricional, práticas culinárias, toxicologia .
Link do pitch: https://youtu.be/7FTZp3lru1g