

Vale por um bifinho

Mercedes Carrão Panizzi

Produto que compõe a dieta alimentar do brasileiro, a soja possui, segundo a pesquisadora do Centro Nacional de Pesquisa de Soja da Embrapa **Mercedes Carrão Panizzi**, características que a fazem benéfica para o consumo humano: é fonte de proteínas, minerais e compostos bioativos.

Em entrevista à **Folha**, diz também que alguns trabalhos de pesquisa "têm mostrado que a soja pode atuar na redução do colesterol".

Panizzi ressalta ainda que a soja geneticamente modificada não apresenta desvantagens.

"A obtenção de melhores variedades favorecem produtores pela redução no uso de insumos e pelo aumento de rendimento. Os consumidores são favorecidos pela melhor qualidade dos produtos."

Na entrevista abaixo, ela diz que o consumo de alimentos à base de soja tem crescido nos EUA e na Europa, apesar de o grande negócio envolvendo esse grão no Brasil e no mundo ainda ser o do fornecimento de matéria-prima para a composição de ração animal.

A soja também é usada em produtos como o biodiesel, lubrificantes, tintas, plásticos e cosméticos. Por isso, argumenta, "podemos afirmar que a soja pode ser a matéria-prima dos próximos séculos".

FOLHA - A soja será o "novo trigo", pela sua potencial importância na cadeia alimentar?

Mercedes Carrão Panizzi - Prefiro dizer que não será o trigo, porque também precisamos do trigo, e sabemos que da combinação de leguminosas (soja) e cereais (trigo) temos a oferta de proteínas de alta qualidade, semelhante às proteínas de origem animal. Entretanto, podemos afirmar que a soja poderá ser a matéria-prima dos próximos séculos. Pois é uma das únicas plantas produzidas em larga escala que podem fornecer matéria-prima para a produção de alimentos e também pode ser utilizada em produtos industriais não-alimentares, tais como lubrificantes, tintas, plásticos e cosméticos, além de também poder ser fonte de energia (biodiesel).

FOLHA - Quais as conseqüências da soja geneticamente modificada para produtores e consumidores?

Panizzi - Sempre que se faz melhoramento genético por meio de métodos tradicionais ou por meio da biotecnologia, o objetivo é aperfeiçoar o desempenho da planta para o aumento de rendimento e adaptação.

Isso pode ser conseguido pela melhora de características da planta ou pela tolerância a diferentes "estresses" (bióticos e abióticos).

Vários componentes de qualidade podem ser modificados por melhoramento genético clássico ou por biotecnologia. A obtenção de melhores variedades favorecem produtores pela redução no uso de insumos e pelo aumento de rendimento.

Os consumidores são favorecidos pela melhor qualidade dos produtos.

Na minha opinião, não há desvantagens, porque todo o trabalho é conduzido para a obtenção de melhores variedades as quais só são lançadas após extensivas avaliações, que são ainda mais rigorosas para a soja geneticamente modificada.

FOLHA - Qual o papel da soja na economia alimentar no Brasil?

Panizzi - O grande negócio da soja no Brasil e no mundo ainda é ser matéria-prima para a composição de ração animal.

Entretanto, o uso da soja e de seus derivados devem agregar valor nutricional nos alimentos, como também, dependendo dos custos de processamento, podem, em alguns casos, fornecer alimentos mais econômicos para a população.

FOLHA - Quais as vantagens da utilização da soja como alimento?

Panizzi - A soja é fonte de proteínas de excelente qualidade (boa composição de aminoácidos), além de ser fonte de minerais e de compostos bioativos, tais como isoflavonas e saponinas, entre outros, que são benéficos para a saúde humana. Tecnologias de processamento adequadas transformam a soja em produtos com qualidade e boa aceitabilidade pelos consumidores, como no caso das bebidas à base de extrato de soja.

Alguns trabalhos mostram que a soja pode atuar na redução do colesterol.

E, portanto, um alimento disponível no Brasil, que é o segundo produtor mundial, e deveria ser mais consumido pela população.

FOLHA - O que falar do uso da soja na culinária de países como China, Japão e Coréia do Sul?

Panizzi - A soja é uma leguminosa utilizada há milênios no Oriente como constituinte de diferentes pratos da culinária daqueles países.

Entre esses pratos tradicionais, tem-se os fermentados, como shoyu, miso e natto, por exemplo.

Todos esses pratos demandam variedades de soja com características específicas.

O processo de fermentação também agrega alguns aspectos nutricionais importantes, como biodisponibilidade de alguns minerais, de vitaminas e de compostos bioativos.

FOLHA - Qual a relevância e a taxa de consumo de alimentos feitos à base de soja nos EUA e na Europa?

Panizzi - Observa-se um crescimento muito significativo no consumo de alimentos à base de soja nos EUA e em países europeus, algo que também vem acontecendo no Brasil. O de bebidas à base de extrato de soja, por exemplo, cresce cerca de 25% ao ano. Esse crescimento se deve ao processamento tecnológico adequado, o qual permite a obtenção de produtos de excelente qualidade.

Atualmente, quase todas as grandes indústrias de alimento têm uma linha à base de soja. Também se observa uma constante disponibilidade de novos produtos alimentares à base de soja no mercado.

Hoje, quase
todas as grandes
indústrias de
alimento têm
uma linha à base
de soja

Fonte: Folha de S. Paulo, São Paulo, 17 maio 2009, +Mais!, p. 5.