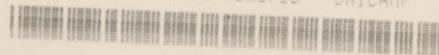


ANGELI, Sérgio. Testes em Campinas definirão forma de substituir o trigo.
Folha de São Paulo, São Paulo, 06 jan. 1980.

Biblioteca Centro de Memória - UNICAMP



CMUHE029423

Testes em Campinas definirão forma de substituir o trigo

8-1-80 6-1-80

SÉRGIO ANGELI

Da sucursal de Brasília

Na segunda quinzena deste mês, a propalada fabricação de pães, massas e biscoitos com farinhas mistas passará pela sua prova de fogo. E que, reunidos em Campinas (SP), técnicos do Itai (Instituto de Tecnologia de Alimentos) e representantes da Abip (Associação Brasileira da Indústria de Panificação) vão produzir e testar a aceitação pelo público de produtos elaborados com diversas misturas de farinhas: trigo com soja, com milho, com mandioca, com arroz, etc.

A partir das conclusões do teste do Itai, o governo definirá uma nova política para o abastecimento de pão, massas e biscoitos, que, atualmente, são produzidos com trigo subsidiado e que, só no ano passado, sangrou o Tesouro com a "bagatela" equivalente a 900 milhões de dólares. Isto ocorreu porque, das 6 milhões de toneladas do cereal consumidos no País, 60 por cento vieram do exterior, onde foi adquirido ao preço médio de 400 dólares a tonelada e revendido aos moinhos por apenas 40 dólares/tonelada.

FALENCIA

Agora, o governo pretende, segundo explicação de técnicos da Secretaria Nacional do Abastecimento, reduzir o subsídio ao trigo importado, transferindo os recursos para outros tipos de farinhas que podem ser produzidas internamente. Mas, para viabilizar a redução do consumo de trigo, é preciso primeiro constatar que tipos de misturas de farinhas serão aceitas pelo paladar brasileiro. Caso contrário, não aceitando o pão que o governo amassou sem consultá-lo, o público buscará outra alternativa alimentar e, em decorrência, toda a indústria de panificação entrará em falência.

É justamente essa bancarrota industrial que os responsáveis pela Secretaria Nacional do Abastecimento pretende evitar, e, portanto, estão conduzindo com todo o cuidado a política de acréscimo de outras farinhas à de trigo. O técnico que, na esfera da Secretaria Nacional de Abastecimento, chefia o grupo de estudos, Gilberto Batalha, entende que, se o Governo levar a indústria de panificação à morte, "perderá um grande veículo para uma verdadeira política alimentar da Nação".

Explicou que, na realidade, atualmente, o padeiro e fabricantes de massas e biscoitos pouco têm contribuído para uma melhor alimentação do povo. Mas não por culpa deles, é mais em decorrência da política de subsídio ao trigo, que, na forma de farinha, passou a chegar à indústria de panificação a preços tão reduzidos que acabaram eliminando as broas de milho, pão de centeio e outros feitos com cereais mais nutritivos.

Gilberto Batalha explicou que o trigo também é nutritivo, mas, no seu processamento industrial, a parte mais nutritiva fica no farelo, vendido para alimentação animal. A farinha branca destinada ao público é quase amido puro. E o pior: a população se acostumou a este "forra-barriga" e, agora, terá de sofrer uma reciclagem para aceitar a mistura de farinha de trigo com soja, mandioca, milho, etc.

Nesse aspecto, o técnico da Secretaria já considera afastada a idéia de alguns setores, divulgada nos últimos dias pela imprensa, defendendo a mistura de 50 por cento de milho ao trigo. Explicou que, pelos testes de sabor e de tecnologia de panificação, o mais viável é uma mistura de farinha de trigo com 5 por cento de farelo de soja e 15 por cento de farinha de milho desengorurada.

INVIÁVEL

Gilberto Batalha também considerou de prática inviável a obrigação constante no projeto de lei apresentado em outubro pelo deputado Rubem Figueiro (Arena-MS), estipulando a adição de 10 por cento de farinha de soja a de trigo. Explicou que, mesmo que os testes de sabor e de condições das padarias em trabalhar com o produto sejam positivos, não se deverá impor pela lei que a mistura deva ser apenas com soja, "quando o País tem outras alternativas".

O técnico do Ministério da Agricultura entende que se deve testar junto ao público os níveis de aceitação de todas as farinhas mistas, para usar as aprovadas conforme a disponibilidade dos cereais. Para exemplificar, disse que, se num ano for abundante a colheita de milho, então a mistura será de trigo/milho. "O projeto do deputado Figueiro — disse Batalha — é bem intencionado, porque enfatiza que a soja dará mais teor alimentício ao pão e massas, mas pode ter aplicação inviável num ano de frustração da safra de soja." Neste aspecto, comentou que o País "só terá trocado de erro, porque substituiu a importação de trigo pela de soja".

Voltando a enfatizar a importância da indústria de panificação no estabelecimento de uma política nacional de nutrição, explicou que não há cidade, por mais pequena que seja, que não tenha um padeiro. "Este elemento não pode ir à falência, porque ele é a peça fundamental para vender rutilantemente ao público produtos enriquecidos com outros ingredientes que se mostrarão aptos", disse.

E justamente nesse aspecto que considerou importante os testes que serão realizados este mês pelo Itai e representantes da indústria de panificação, porque a partir das constatações junto ao público é que se poderá estabelecer uma política que livre o País da sangria de divisas com o trigo importado, e, paralelamente, produzir pão, massas e biscoitos de farinha mista aceita pela população e com melhor teor alimentício.

O técnico admite que os que falam em obrigar a mistura de um ou outro produto ao trigo, em determinadas quantidades, estão pensando num alimento melhor. "Mas é preciso primeiro testar se esse mesmo público vai aceitar a mistura. Caso contrário, não haverá lei que impeça a falência da indústria de panificação, quando ficarem sem consumidores. Então, deixaremos de importar trigo, mas também perderemos um veículo de política nacional de nutrição", disse, acrescentando ser melhor testar primeiro os tipos de farinhas mistas aceitas pelo público.