

» Ponto a ponto | **WARLEY NASCIMENTO** | PRESIDENTE DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE HORTICULTURA

Pesquisador da Embrapa Hortaliças adverte: em comparação com outros países, Brasil consome pouco dessa modalidade de alimento. Isso é algo que empobrece a dieta, leva à piora da saúde e tem origem em questões econômicas e culturais

“Hortaliça evita várias doenças”

» VITÓRIA TORRES*

O Brasil consome apenas 30% da porção de hortaliças recomendada pela Organização Mundial da Saúde (OMS) — abaixo, por exemplo, de Japão ou Estados Unidos, onde a média é de cerca de 500g por pessoa diariamente. Com uma média de apenas 150g, o brasileiro acaba tendo uma alimentação mais pobre, conforme adverte Warley Marcos Nascimento, pesquisador da Embrapa Hortaliças e presidente da Associação Brasileira de Horticultura. Em entrevista ao CB.Agro, parceria entre o Correio Braziliense e a TV Brasília, ele tem uma explicação para esse baixo consumo: preço e até mesmo questões culturais, pois em muitas regiões do país os hábitos alimentares priorizam alimentos como arroz, feijão e carne. As jornalistas Sibebe Negromonte e Jaqueline Fonseca, Warley detalha o valor da hortaliça e dá as razões para que integre a alimentação básica.

BAIXO CONSUMO

“Hortaliças são um mundo. Estamos falando de cerca de 200 espécies diferentes, com diferentes cores, sabores, aromas, formatos, texturas. Isso é, literalmente, um prato cheio para a gastronomia, para os chefes e para nós, consumidores, seja em uma salada, seja no prato quente. Você tem aquela variedade de cores, texturas e gostos diferentes. Nutricionalmente, isso é muito interessante, porque cada cor dessa hortaliça traz um elemento nutritivo para a nossa saúde. A gente não pode deixar de consumir e, infelizmente, no nosso país, consumimos muito pouco — apenas 30% daquela porção preconizada pela Organização Mundial da Saúde (OMS). Em países como Estados Unidos, Japão ou Coreia do Sul, uma pessoa consome em torno de 500g de hortaliças por dia. Chegamos a 1/3 disso, algo em torno de 150g. Pessoas de menor poder aquisitivo não têm acesso econômico dessas hortaliças para consumo. Isso é ruim e vemos problemas de obesidade e de diabetes. Hortaliça traz saúde e evita várias doenças”.

QUESTÃO CULTURAL

“Tem uma parte cultural e a gente observa isso em regiões como Norte e Nordeste. A população de menor poder aquisitivo não tem costume de comer muitas hortaliças. Tem lá um centro, um cheiro-verde, um tomate, um pimentão, mas a principal causa é o acesso econômico. Ou

Marcelo Ferreira/CB/D.A Press



seja: no mercado de Brasília, dependendo da época e do produto, vai ter um preço de hortaliça entre R\$ 15 e R\$ 30 o quilo. Isso coincide com a carne de primeira ou segunda. A população que não tem informação das hortaliças, prefere que a comida básica seja arroz, feijão, carne, farinha e mandioca ou um pacote de biscoito e iogurte. A hortaliça vai ficando em segundo plano. Em comunidades ou no interior, às vezes não tem supermercados que oferecem essa grande quantidade de hortaliças. Alguns lugares não têm condições e é mais complicado, ou mais caro, para produzir devido às condições climáticas”.

VALOR NUTRICIONAL

“Vai depender muito das condições climáticas. A hortaliça é produzida no país inteiro, de norte a sul, no verão e no inverno. Mas, dependendo da época, e agora com as mudanças climáticas, tem menor produtividade e maiores perdas por doenças e pragas. O custo de produção está caro. O adubo é importado, a mão de obra está cada vez mais cara, você paga também por irrigação. O custo de produzir hortaliças, em determinadas regiões e épocas, fica caro. Por exemplo: para produzir um hectare de tomate você gasta R\$ 200 mil. Para

»

REFORMA TRIBUTÁRIA

Refino de petróleo pede regime da ZFM

O presidente da Associação Nacional dos Refinadores Privados (RefinaBrasil), Evaristo Piniheiro, encaminhou, ontem, um ofício ao presidente Luiz Inácio Lula da Silva pedindo a sanção de dispositivo aprovado no projeto que regulamenta a reforma tributária que prevê o uso de benefícios fiscais da Zona Franca de Manaus (ZFM) também para o refino de petróleo. No documento, a entidade defende que a inclusão dessa atividade no regime tributário da Zona Franca não é “uma concessão ou privilégio” mas um mecanismo de “atração de investimentos e segurança energética”.

O texto encaminhado para sanção presidencial manteve no parecer de vantagens tributárias à Refinaria de Manaus (REAM), o que recebeu críticas do setor

produtivo. Na votação final, o relator da reforma tributária na Câmara, deputado Reginaldo Lopes (PT-MG), disse que houve “acordo político” sobre o tema. Em nota, o Instituto Brasileiro de Petróleo e Gás (IBP) criticou a manutenção e avaliou que a medida promove “desequilíbrio competitivo”.

O ofício da RefinaBrasil também foi encaminhado à Casa Civil e aos ministérios de Minas e Energia, Fazenda, Planejamento, Desenvolvimento, Indústria, Comércio e Serviços, bem como à Advocacia-Geral da União (AGU). A manifestação também afirma que os Sistemas Isolados de Energia Elétrica, como no Amazonas, dependem amplamente do diesel para abastecer termelétricas. Ainda segundo a entidade, há “riscos significativos” em caso de interrupções no



A população que não tem informação das hortaliças, prefere que a comida básica seja arroz, feijão, carne, farinha e mandioca ou um pacote de biscoito e iogurte. A hortaliça vai ficando em segundo plano”



A hortaliça é produzida no país inteiro, de norte a sul, no verão e no inverno. Mas, dependendo da época, tem menor produtividade e maiores perdas por doenças e pragas. O custo de produção está caro. Para produzir um hectare de tomate você gasta R\$ 200 mil”

o produtor ter um lucro, ele coloca um pouquinho mais caro. E está aí o retrato do baixo consumo de hortaliças no país”.

DESPERDÍCIO E FOME

“O Brasil é um dos maiores produtores de alimentos do mundo e um dos maiores exportadores. A gente abastece mais de um bilhão de pessoas no mundo.

E temos parte de uma população aqui com insegurança alimentar — ou seja, passando fome. O mundo também está passando fome, mas temos alimentos suficientes para alimentar o mundo, só que não é bem distribuído. As hortaliças se perdem em torno de 30% depois que saem do produtor — seja no transporte, seja no armazenamento, seja em centrais de abastecimento, seja

no próprio supermercado. E depois temos uma pequena perda, chamado ‘desperdício em casa’. Tem que ter tecnologias para essa produção. A pesquisa tem que estar fornecendo informação de como manejar melhor esse alimento, como colher melhor, como acondicionar bem em embalagem, como transportar. A gente observa em outros países produtos hortícolas sendo transportados em caminhões refrigerados. Isso no Brasil não é uma realidade. São poucos produtores que têm um caminhão refrigerado”.

PEQUENO PRODUTOR

“O agricultor familiar é um pequeno agricultor e a produção dele é pequena. Para ter acesso a um supermercado é mais difícil. Um supermercado exige qualidade, que, às vezes, ele não tem, mas principalmente quantidade. Exige um fornecimento regular, ao longo do ano, e ele não tem essa produção. Então, fica fora do mercado”.

MODIFICAÇÕES

“(A hortaliça) é modificada no sentido do melhoramento convencional. É uma diversidade muito grande de tipos de hortaliças e, com a gastronomia, queremos experimentar coisas diferentes. A gente come com os

olhos. Queremos experimentar uma couve-flor alaranjada, uma couve-flor arroxeadada, uma batata alaranjada ou mesmo a cenoura roxa ou preta. Enfim, são tendências e novidades que estão no mercado, principalmente, na gastronomia. Os chefs buscam essa mistura do sabor. As Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs), do histórico das nossas avós, estão em alta. Alguns desses renomados chefs têm buscado novidades, além de conveniências também, como uma alface mais crocante, de uma coloração diferente, com um tipo de folha diferente. Tudo isso aguçou o nosso olhar e atraiu mais para o consumo. É um mundo que está aí disponível não só para o chef, para a gastronomia, para o restaurante, mas para nós, consumidores, também”.

CONSUMO

“É um trabalho de incentivo ao consumo de hortaliças. Já que o consumo é pequeno, então, para crianças especialmente, quando você faz coisas diferenciadas, o jeito de preparar, de fornecer a salada ou a distribuição de cores afeta, sem dúvida, o consumo”.

CORES

“Cada cor traz um valor nutricional muito interessante, principalmente, antioxidantes. Quando você pega uma cenoura bem alaranjada, significa que ela tem um antioxidante, um carotenoide maior, que é o precursor da vitamina A. Se você tem uma batata-doce roxa, ela tem antocianina. Esses produtos são muito interessantes para a nossa saúde, para o combate de algumas doenças. Uma salada colorida, um prato colorido, é tudo. Tem que ser algo diário. Não conseguimos produzir vitaminas. Então, todo dia tem que ser feito isso. Temos que consumir não só hortaliças, mas também frutas. São produtos de alta qualidade nutricional”.

TRANSGÊNICOS

“O transgênico tem genes de espécies diferentes. Na natureza, você não cruza o tomate com a alface. Mas, utilizando ferramentas da biotecnologia, é possível extrair esse gene do tomate e colocar na alface. Existem estudos dizendo que o transgênico não faz mal à saúde, mas o que temos de transgênico no Brasil são apenas as commodities, grandes culturas. Estamos falando em soja, milho, algodão e cana-de-açúcar. Então, não temos hortaliças transgênicas sendo comercializadas no Brasil”.

*Estagiária sob a supervisão de Fabio Grecchi

» Produção sobe em novembro, diz ANP

A produção de petróleo no Brasil subiu, em novembro passado, 1,3% em relação ao mês anterior. É o que mostra relatório da Agência Nacional do Petróleo, Gás Natural e Biocombustíveis (ANP). Foram extraídos uma média de 3,31 milhões de barris por dia. Isso, porém, representa uma queda de 10% na comparação com novembro de 2023. O levantamento ainda mostra que, no mesmo mês, a produção de gás natural alcançou 157,64 milhões de metros cúbicos por dia — queda de 0,8% na comparação com outubro e de 2,8%, em relação ao mesmo mês de 2023. Com isso, a produção total de petróleo e gás em novembro foi de 4,3 milhões de barris/dia — aumento de 0,8% na comparação com a de outubro.

Fernando Frazão/Agência Brasil



Ofício frisa que benefício para refino de petróleo não é “privilégio”