

ALIMENTOS EM LATAS AMASSADAS: É INDICADO O SEU CONSUMO?

Sílvia Tondella Dantas

Embalagens acondicionando diferentes produtos são submetidas a determinadas condições durante o transporte e distribuição que promovem danificações, por impacto, queda, abrasão, resultando em prejuízo do aspecto visual e em perdas.

Quando se trata de embalagens metálicas, a intuição leva a considerar que a sua alta resistência mecânica permite que os cuidados de manuseio e estocagem sejam reduzidos, resultando em tratamento diferenciado em relação ao que é dado aos outros tipos de embalagem. Como exemplo, pode-se recordar a condição de exposição em gôndolas de latas individuais contendo leite condensado e creme de leite: deitadas em cestos, em grande quantidade, sem qualquer ordenação.

É evidente que esse tipo de tratamento resulta em amassamentos adicionais àqueles inerentes ao transporte e distribuição.

Em contraposição a isso, há uma consciência generalizada de que latas amassadas são inadequadas ao consumo, justificada pela possibilidade de destacamento de verniz e conseqüente contaminação do produto. Essa condição é divulgada por órgãos de Defesa do Consumidor, Centros de Vigilância Sanitária, etc. Recentemente foi publicada uma matéria em jornal abordando várias incorreções sobre os alimentos enlatados, destacando-se a menção sobre a importância de observar os alimentos enlatados para a detecção de amassamentos na embalagem.

Tecnicamente falando, o acompanhamento da evolução das matérias-primas e processos de produção de latas permitem afirmar que a realidade não é essencialmente essa. A generalização da regra não consumir alimentos provenientes de latas amassadas resulta em perdas muito superiores àquelas embasadas na garantia da preservação da saúde pública.

Pode-se explicar: anos atrás todas as latas possuíam corpo liso; atualmente são poucas as embalagens onde não são aplicados frisos no corpo. Os frisos são deformações mecânicas propositais, que requerem um desempenho superior do verniz, uma vez que são introduzidos no material já envernizado. Muitos amassamentos em latas, observados na prática, exigem menos do verniz que as várias etapas de produção de latas.

Assim, devem-se considerar vários fatores relacionados aos alimentos enlatados quando a embalagem encontra-se danificada: a intensidade do amassamento, sua posição na lata, o tipo de produto acondicionado.

O amassamento do corpo da lata pode levar a uma exposição do material metálico, a folha-de-flandres, o alumínio ou a folha cromada, que pode resultar no desenvolvimento de processo de oxidação da embalagem e conseqüente aumento da concentração de

estanho, ferro, cromo ou alumínio no produto acondicionado. Entretanto, estudo realizado por DANTAS et al. (2000) com seis produtos submetidos a diferentes graus de abuso mecânico no corpo da lata mostrou que não há influência importante dos amassamentos na contaminação metálica de alimentos, conforme exemplificado na Figura 1. Embora nesse estudo as danificações do corpo tenham sido introduzidas em condições controladas, apresentam muita semelhança com o que é observado na prática. A Figura 2 ilustra as condições de danificação consideradas.

A posição onde ocorre o amassamento é, sem dúvida, o ponto mais importante em relação à qualidade do produto, uma vez que, caso seja na junção do corpo com a tampa ou fundo, poderá resultar em perda da hermeticidade da embalagem. Nesse caso, dependendo do produto e das condições às quais a embalagem é submetida após a deformação, pode ocorrer desenvolvimento microbiano no produto, sendo que em produtos de baixa acidez essa possibilidade assume maior importância do ponto de vista de patogenicidade.

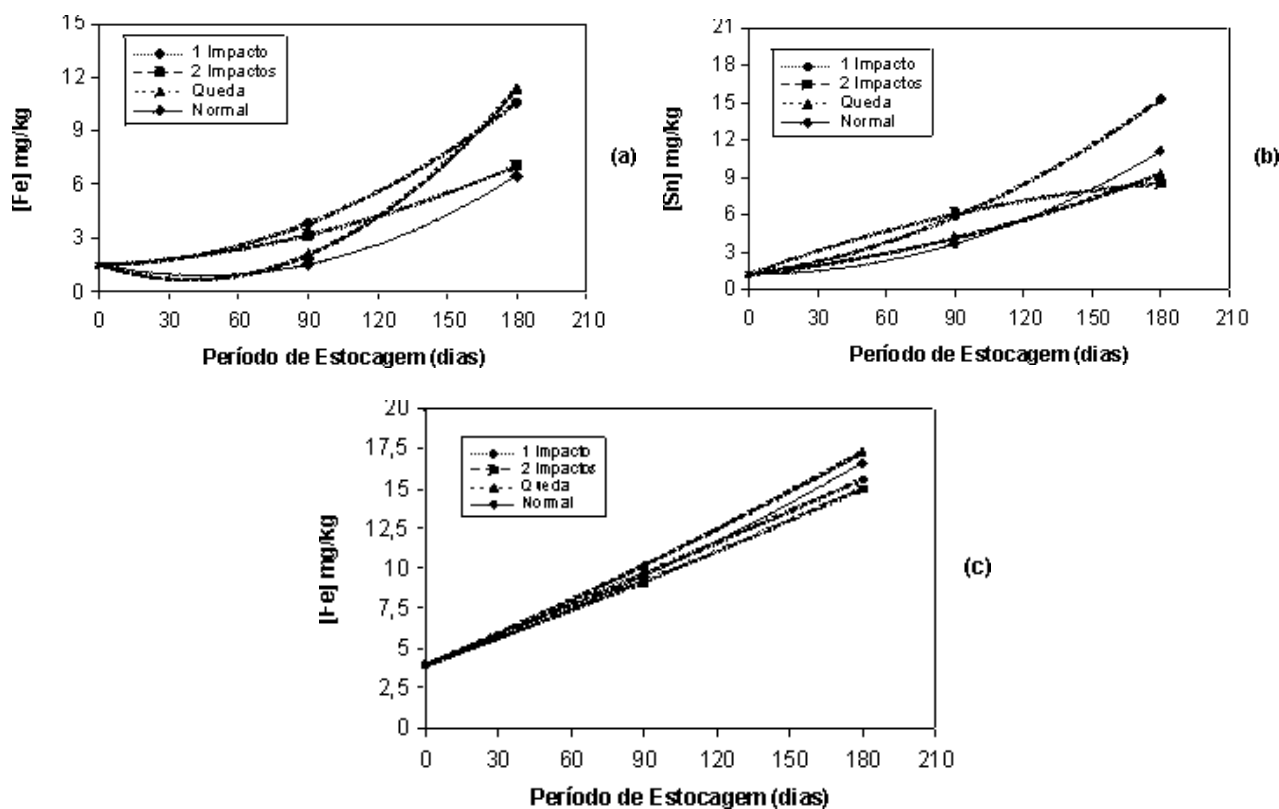


FIGURA 1. Conteúdos de ferro (a), de estanho (b) em palmito em conserva e de ferro (c) em molho de tomate acondicionados em latas de três peças de folha-de-flandres submetidas às condições normal (N), um impacto (I), dois impactos (I2) e queda livre (Q), em função do tempo de estocagem a 35°C.



FIGURA 2. Fotografias de latas de três peças submetidas a três condições de impacto no corpo: simples I (a), duplo I2 (b) e por queda livre Q (c).

Quanto ao tipo de produto acondicionado, deve-se mencionar que alimentos como óleos comestíveis, produtos desidratados, doces de frutas em massa, leite condensado, concentrado de tomate, entre outros, não apresentam condição propícia ao crescimento de bactérias patogênicas, seja por suas propriedades intrínsecas, seja pelo processo de conservação utilizado. Por outro lado, os alimentos de baixa acidez como os produtos cárneos e vegetais enlatados em geral requerem garantia de que não será dada condição suficiente para o crescimento microbiano.

Em função disso, fica claro que a generalização do conceito relativo à impropriedade de consumo de alimentos acondicionados em latas amassadas não se aplica. Deve-se avaliar com detalhe quais são as condições críticas. É inegável a dificuldade da questão, uma vez que a diferenciação pelos consumidores sobre quais os alimentos aptos para consumo é difícil, mas algumas regras básicas são factíveis de implementação. Exemplos típicos são a total inexistência de perigo no consumo de leite e achocolatados desidratados e de óleos comestíveis, em qualquer condição de amassamento da lata.

Embora o aspecto depreciativo da danificação das latas seja irrefutável, muitas vezes os danos são tão pequenos que só são detectados após observação detalhada. Considerando-se, entretanto, a alta incidência de população carente no Brasil, não se pode desconsiderar a possibilidade de aproveitamento desses produtos em campanhas de suprimento alimentar.

Assim, é necessária uma melhor avaliação e conscientização sobre esse tema, de forma que desperdícios desnecessários sejam evitados.

Referência Bibliográfica

DANTAS, S. T. , SARON, E. S., GATTI, J. B. **Study of the influence of mechanical damages on food can internal corrosion development** (Informação pessoal).