

Carne sintética recebe altos investimentos de grandes empresas, porém enfrenta obstáculos em sua linha de produção.

A proteína cultivada, mesmo com seus benefícios, enfrentará questionamentos em relação à estética e o impacto na agropecuária.

Letícia Generali e Daniel D'Elia

O aumento da população é uma das maiores preocupações das entidades mundiais. Segundo a ONU (Organização das Nações Unidas), é estimado para 2050 o crescimento da população em até 10 bilhões de pessoas, o que, ocasionalmente, duplicará o consumo de carne.

Neste contexto, em 2013 foi apresentado um projeto para a produção das carnes sintéticas, totalmente produzidas em laboratórios. Somente três anos depois os investimentos cresceram e esse tipo de produção se popularizou ao redor do mundo.

Pensando nisso, a BRF, em parceria com a Aleph Farms - startup israelense - está desenvolvendo carnes em laboratórios com o intuito de suprir a demanda futura de cidadãos. Outras empresas também estão engajadas nesse projeto. A JBS, por exemplo, está investindo 100 milhões de dólares para ser uma das principais fabricantes do cultivo de proteínas.

A expectativa é de que esse alimento já circule nas prateleiras dos supermercados e seja produzido no Brasil já no ano de 2024 e deve seguir o mesmo protocolo de regulamentação de outros países.

Mesmo com os investimentos de grandes empresas e altas expectativas em pesquisas de produção da carne sintética, ainda há muitos obstáculos a serem superados, desde a qualidade da carne até a aceitação do produto pelos consumidores. No entanto, a maior dúvida do público é a naturalidade da carne. De fato, a estética da carne é um fator decisivo na hora compra. A textura e, principalmente, a cor, são os elementos questionados pelo público quando se fala das proteínas cultivadas, afinal, é necessário entender se será macio e atrativo.

“O que dá a textura numa carne é a quantidade de fibras”, explicou Letícia Zanichelli, engenheira de alimentos do laboratório de carnes da USP. Segundo a especialista, há várias substâncias químicas que simulam a ligação das fibras, por exemplo, a “metilcelulose é muito utilizada em hambúrgueres de soja e de ervilha para dar essa sensação de textura da carne”, completou.

Em relação a cor, a carne sintética é originalmente branca, por não haver sangue. No entanto, “quando a gente fez a linguiça com extrato de própolis, ela ficou muito

vermelha”, comentou Zanichelli. “Então a gente faz a análise sensorial visando a cor antes de mandar para o mercado”, assegurou.

Além de dificuldades técnicas, a proteína cultivada impacta uma cadeia inteira de produção, pois, não é apenas o agronegócio que está em questão, mas também a economia, as exportações, as empresas de medicamentos veterinários e muitos outros.

“Além do lado técnico, há o lado socioambiental, econômico, tecnológico e político, imagina que você está produzindo uma carne no laboratório, você vai ter que produzir menos animais, diminuir o abate, menos gente transportando”, apontou o zootecnista George Luis.

Impactos positivos

A pesquisa da carne in vitro colabora para um mundo mais sustentável, afinal, com o foco voltado para os laboratórios, a produção de gado e áreas de desmatamento irão diminuir, portanto, reduzirá a liberação de gases nocivos ao meio ambiente.

“Há o monitoramento do SBA, Embrasa, os conselhos e instituições de veterinários, instituições de cientistas, cada um dentro da sua responsabilidade, estão trabalhando em conjunto para que a gente consiga viabilizar uma produção de alimento de qualidade, uma condição extremamente rápida e, principalmente, privilegiar a sustentabilidade em sua produção”, pontuou o zootecnista.