

Proteína artificial surge como alternativa para reduzir o sofrimento animal

 jornal.usp.br/atualidades/proteina-artificial-surge-como-alternativa-para-reduzir-o-sofrimento-animal/

29 de janeiro de 2024

Por Julia Galvao*



ALIMENTAÇÃO E SUSTENTABILIDADE



Objetivo dessa ação seria imitar a carne *in natura* para suprir a demanda por proteínas em uma população que está em constante crescimento



0:00 / 0:00



Rádio USP OUÇA AQUI EM TEMPO REAL 

Nos últimos anos, diferentes pesquisas e debates passaram a ser discutidos a respeito da produção e do consumo de “carnes de laboratório”. Segundo a ONG The Good Food Institute, esse mercado vem crescendo e o agronegócio mundial já investiu quase US\$ 2 bilhões em estudos sobre o tema desde 2016.

Atualmente, poucos países apresentam o produto pronto para consumo, sendo importante destacar que o principal objetivo da sua criação seria a redução do sofrimento animal e o incentivo de uma produção mais sustentável. Alisson Machado, professor do Departamento de Nutrição da Faculdade de Saúde Pública da USP e mentor do Sustentarea, explica que as carnes de laboratório são um tipo de proteína artificial que é produzida a partir de um animal vivo – como boi, frango, porco ou peixe.

Objetivos e produção

O objetivo dessa criação seria imitar a carne *in natura* para suprir a demanda por proteínas em uma população que está em constante crescimento. Em conjunto a esse fator, encontra-se a justificativa de que a produção dessas carnes poderia colaborar com a redução do sofrimento animal e com a redução de impactos ambientais. “A carne é o alimento com maior impacto na emissão de gases de efeito estufa. Apesar disso, o desenvolvimento de proteínas artificiais também demanda muitos recursos e possui um impacto ambiental relevante”, considera Machado.



Alisson Machado, editor da revista *Sustentarea*
– Foto: FSP/USP

Para a produção dessas carnes, o professor explica que, primeiramente, é realizada a extração das células de um animal vivo por biópsia. Assim, essas células são nutridas e multiplicadas em biorreatores que simulam um organismo vivo. Essa ação costuma durar cerca de duas semanas e, a partir dela, é obtida uma massa de células com pequenas fibras. “Ela não tem formato ou textura de carne e, por isso, pode ser impressa em 3D para ser adicionada de textura. Nesse processo, a carne de laboratório também ganha aditivos, corantes e aromatizantes para ficar semelhante a uma carne *in natura* e, portanto, é caracterizada como um alimento ultraprocessado”, complementa o especialista.

Desafios

Atualmente, não é possível encontrar esses produtos em mercados, mas há uma expectativa de que cheguem ao mercado nacional em 2024. A Organização das Nações Unidas (ONU) já apoiou a criação de protocolos de fiscalização; assim, as agências reguladoras de cada país são responsáveis por aprovar — ou não — a comercialização

dos produtos finais.

No Brasil, a responsável por esse processo é a Anvisa, mas ainda existem alguns desafios associados à produção em larga escala dessas proteínas, sendo provável que as vendas se iniciem com um baixo volume. A partir desse passo, outros acompanhamentos deverão ser feitos para garantir que o produto não gere impactos negativos na saúde.

**Sob supervisão de Cinderela Caldeira e Paulo Capuzzo*

Jornal da USP no Ar

Jornal da USP no Ar é uma parceria da Rádio USP com a Escola Politécnica e o Instituto de Estudos Avançados. No ar, pela Rede USP de Rádio, de segunda a sexta-feira: 1ª edição das 7h30 às 9h, com apresentação de Roxane Ré, e demais edições às 14h, 15h e às 16h45. Em Ribeirão Preto, a edição regional vai ao ar das 12 às 12h30, com apresentação de Mel Vieira e Ferraz Junior. Você pode sintonizar a Rádio USP em São Paulo FM 93.7, em Ribeirão Preto FM 107.9, pela internet em www.jornal.usp.br ou pelo aplicativo do Jornal da USP no celular.