

Redução do desperdício de alimentos: desafio atual e para futuras gerações

Celso Luiz Moretti

A Terra atingiu 7 bilhões de habitantes em 2011. Tal crescimento populacional vem acompanhado de uma série de desafios, dentre os quais se situa a segurança alimentar da população mundial. Segurança alimentar pode ser entendida, de maneira simplificada, como a garantia de alimentos, em quantidade, qualidade e no momento adequado, a todos os indivíduos.

Para se garantir a segurança alimentar vários caminhos podem ser percorridos. É possível aumentar a produção de alimentos, por meio do emprego de tecnologias agropecuárias, com o desenvolvimento de plantas e animais mais produtivos, mais resistentes a pragas e doenças e mais nutritivos. Este tem sido o caminho natural utilizado por diversos países no mundo, incluindo o Brasil, onde a produção agropecuária cresceu significativamente nas últimas décadas sem um aumento proporcional de área. Outra forma de se aumentar a disponibilidade de alimentos é por meio da redução do desperdício. Apesar de parecer bastante lógico e racional, poucos países têm adotado estratégias efetivas na busca de se reduzir as perdas que ocorrem desde o campo de produção até a comercialização.

Estudos conduzidos em 2011 pela Organização para Alimentação e Agricultura (FAO) das Nações Unidas (ONU), em parceria com o Instituto Sueco de Alimentos e Biotecnologia (SIK), indicaram que aproximadamente 30% dos alimentos produzidos no mundo para consumo humano são desperdiçados. Em outras palavras, 1,3 bilhão de toneladas de alimentos. Isto significa que, além do próprio alimento, uma quantidade incomensurável de recursos usados para sua produção é gasta em vão.

As causas para o desperdício de alimentos, sobretudo em países em desenvolvimento, estão relacionadas basicamente a deficiências e limitações nos processos de colheita, embalagem, infraestrutura de armazenamento, distribuição e comercialização.

Por outro lado, em países desenvolvidos, o desperdício está mais focado no comportamento dos consumidores e, em alguns casos, na ausência de coordenação entre os atores da cadeia de distribuição.

A Embrapa Hortaliças e seus parceiros têm desenvolvido, ao longo dos últimos anos, uma série de ações coordenadas com o setor produtivo visando a redução do desperdício de alimentos no Brasil e em alguns países da América Latina, Caribe e África. Assim, desenvolvimento de variedades e híbridos com maior resistência a pragas e doenças, mais eficientes no uso da água e demais insumos, quantificação de perdas nas etapas pós-colheita, desenvolvimento de protocolos de manuseio pós-colheita de diferentes hortaliças, desenvolvimento de embalagens e aproveitamento de resíduos do processamento mínimo na elaboração de novos produtos alimentícios são apenas alguns dos projetos desenvolvidos. Tais ações de pesquisa, desenvolvimento e inovação tem gerado diversas tecnologias, produtos e processos que, por meio de iniciativas coordenadas de transferência de tecnologia, tem contribuído para a redução do desperdício de alimentos.

Apesar do longo caminho percorrido, muito há ainda a ser feito. Acredita-se que, além de desenvolver novas tecnologias, o principal desafio é fazer com que esse conhecimento chegue a quem dele necessita. É necessária e urgente também a adaptação de práticas e processos às diferentes realidades e necessidades tecnológicas de pequenos e médios produtores. À medida que se tornam escassos os insumos utilizados na produção, como água, terra e energia, é de suma importância que se busquem novas alternativas tecnológicas para a produção e, sobretudo, redução do desperdício de alimentos em todo o mundo. 🌱

Celso Luiz Moretti
Engenheiro Agrônomo
Doutor em Produção Vegetal
Chefe-Geral da Embrapa Hortaliças

