



M. Manuela Pintado

OPINIÃO

Criação de valor com os resíduos e subprodutos alimentares

10 de Setembro de 2014, 16:48

A FAO (Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura) estima que a produção mundial de resíduos agro-alimentares atinja 1,3 biliões toneladas/ano, o que significa que 1/3 dos alimentos para consumo humano é desperdiçado mundialmente, ou como resíduo de processamento ou como perda na cadeia.

Naturalmente, as perdas no mundo industrializado são muito superiores aos países em desenvolvimento, correspondendo a 95-115 kg/ano per capita na Europa e na América do Norte e 6-11 kg/ano per capita na África Subsaariana e no Sul/Sudeste da Ásia. Embora a principal recomendação passe por implementar medidas para reduzir cada vez mais as perdas ao longo da cadeia de produção, é claramente manifesto que a maior parte destes resíduos são uma fonte importante de nutrientes que são perdidos, com elevado impacto ambiental e económico.

Por outro lado, a FAO estima que, em 2050, a produção mundial de alimentos deve crescer cerca de 70%, para apoiar uma população global de 9 mil milhões de pessoas, implicando um esgotamento de fontes naturais usadas como matéria-prima para a produção de alimentos em crescimento. A constatação de tais factos coloca-nos num paradigma “estamos a rejeitar mais nutrientes do que os necessários para suprir as necessidades da nossa população”, facto que tem merecido uma atenção cuidadosa.

Nas orientações para uma Europa de recursos eficientes, a Comissão Europeia prevê que, até 2020, os resíduos sejam geridos como um recurso, e por isso a reciclagem e reutilização de resíduos se tornem opções economicamente atraentes. Assim, a valorização de resíduos e subprodutos agro-alimentares apresenta-se, hoje em dia, não só como uma necessidade, mas como uma oportunidade para obtenção de novos produtos de valor acrescentado e com grande impacto na economia das indústrias. Nesse sentido, um dos grandes desafios centra-se no processamento de subprodutos, resíduos e efluentes agro-alimentares para a recuperação de nutrientes, compostos de elevado valor e produção de metabolitos relevantes, através de processos químicos e biotecnológicos.

Estes processos podem assegurar a obtenção de compostos de elevado valor acrescentado, nomeadamente antioxidantes naturais, fibras, lípidos, proteínas ou vitaminas (entre outros), que são de grande interesse para variadas indústrias, nomeadamente a alimentar. A valorização de subprodutos é já uma preocupação de todos os sectores alimentares nos últimos anos em Portugal. Em forte colaboração, várias empresas e instituições de investigação, com equipas multidisciplinares e integrando várias soluções, têm assegurado, já em alguns casos, a obtenção sustentável de ingredientes com valor tecnológico, nutricional, ou mesmo com propriedades para a saúde, podendo ser usados para a produção de novos alimentos, rações ou mesmo biomateriais. Assim, valorizar resíduos é, sem dúvida, um tema que dará muito que falar e comer nos próximos tempos!

**Professora da Escola Superior de Biotecnologia da Universidade
Católica Porto**