

Vidro é a opção mais segura para a saúde dos consumidores, revela estudo

2 de Junho, 2022

O vidro é, com grande diferença, a opção mais segura para a saúde dos consumidores. A conclusão é de um novo estudo internacional publicado no Food Science and Nutrition Journal que investigou as substâncias químicas presentes nos materiais de embalagem.

A investigação, partilhada pela Friends of Glass, conclui que há cerca de três mil produtos químicos presentes nos materiais de embalagem que podem efetivamente migrar para o conteúdo alimentar, tornando altamente provável a exposição humana aos mesmos. No entanto, “o vidro e a cerâmica são comprovadamente e de longe os materiais de contacto com alimentos mais seguros e com menor número de químicos detetados, o que está de acordo com a sua baixa complexidade química”, indica o estudo.

Esta investigação revela que 2881 Food Contact Chemicals (FCCs) foram detetados, num total de seis grupos de Food Contact Materials (FCMs). “Mais de dois terços dos FCCs (1975) foram identificados em FCMs de plástico, seguidos pelo papel e cartão (887), outros FCMs (760) e multi-materiais (614). O menor número de FCCs foram detectados no metal (251) e no vidro e cerâmica (47). Isto porque o vidro tem origem apenas em matéria-primas provenientes da natureza (areia de sílica, carbonato de sódio e calcário), que se traduzem num material estável e inerte, e em embalagens com uma única camada, que não precisa de barreiras ou plásticos para estar em contacto de forma segura com os alimentos e bebidas”, lê-se no comunicado.

O estudo indica ainda que a maioria dos produtos químicos encontrados – 65% – eram ainda desconhecidos, nunca tendo sido registados em qualquer regulamentação ou lista da indústria.

“O estudo revela que o vidro é o mais seguro dentro dos materiais de embalagem, tendo em conta que tem menor número de químicos em comparação com outros materiais, sendo assim o mais seguro para a nossa saúde”, declara Adeline Farrelly, secretária-geral da FEVE, a federação europeia dos produtores de embalagens de vidro.

Segundo o comunicado, partilho pela Friends of Glass, os resultados deste estudo chegam num momento chave tanto no que diz respeito à alimentação saudável como aos modelos de negócio sustentáveis, que têm cada vez mais adeptos e defensores entre os consumidores: “O vidro cumpre todas estas expectativas e necessidades, sendo simultaneamente sustentável e saudável. A sua reciclagem é integral e infinita, sem perda de qualidade durante o processo, tornando o vidro um material permanente. Esta qualidade permite obter embalagens recicladas aptas para a indústria alimentar com as mesmas características e garantias que as embalagens fabricadas a partir da matéria prima virgem, poupando energia, reduzindo as emissões e evitando a geração de novos resíduos”.

“Este estudo evidencia os riscos potenciais ligados à migração de substâncias químicas para a cadeia alimentar e por consequência para o ambiente”, considera Adeline Farrelly, destacando que “existe uma lacuna considerável de conhecimento a ser preenchida sobre a legislação. Mas também as metodologias de avaliação do ciclo de vida das embalagens podem e devem ter em conta os produtos químicos, incluindo os químicos perigosos utilizados nos materiais de embalagem em contacto com os alimentos, que podem potencialmente passar para o ambiente”.