

## SAIR DA CRISE SEM ADITIVOS

**Autor:** Jack Soifer\* [www.jacksoifer.org](http://www.jacksoifer.org)

O lóbi da mega-indústria alimentar criou o mito da economia de escala. Nós, engenheiros, sabemos que para cada sector e nicho de mercado, há uma faixa de escala ideal, que é dinâmica, consoante os custos das necessidades. Este tipo de economia advém com a desmotivação dos empregados, pouca comunicação entre as hierarquias, intrigas, etc. Por isso a ABB cresceu muito ao usar o conceito de "intra-preneur", onde cada sector tinha muita autonomia. O êxito do Português Paulo Maló deve-se em parte a esta prática.

A indústria para alguns alimentos deve ficar próxima do produtor rural, ser flexível para responder a necessidades específicas de distintos nichos e integrar diferentes processos que optimizem ao máximo a matéria-prima. Nas "packing-house" de citrinos, após classificar os melhores para exportação, na segunda qualidade para mercados, aproveita-se os demais para sumos, doces e ainda rações. Da casca obtém-se extractos ou, já com tecnologia, mas sem grandes dimensões, são refinados em substâncias farmacêuticas ou essências aromáticas.

### **Fumar e filetar peixe**

A indústria ligada ao pescado na orla morreu pois baseava-se em conservar com sal, em vez de congelar. O pescado capturado por cá é de boa qualidade para filetar e congelar ou fumar, para aumentar o tempo de vida do produto. São os processos mais desejados hoje na Europa do Norte (EN), uma vez que minimizam ou evitam o recurso a conservantes ou outro tipo de aditivos.

Ao considerar as nossas 3000 h/ano de sol, deve-se instalar a unidade de frio que usa painéis solares e reduz o custo da electricidade a quase zero, para congelar o pescado<sup>1</sup>.

Esta indústria, além de trazer maior rentabilidade aos pescadores, oferece emprego para as suas esposas e filhos nas aldeias e vilas. Para exportar deve haver uma central, para reduzir os custos do transporte internacional. Nada impede aos

*clusters* vender directamente aos restaurantes e refeitórios industriais e *catering* nas cidades, com ligações aéreas "low-cost" de Faro, Porto, Portela. Na EN querem cada vez mais peixe e menos frango, económico, sem vacinas e químicos.

### **Lacticínios e queijos**

O Alentejo, Ribatejo e Beiras, próximos de Lisboa, Coimbra e Porto, com tradição pecuária, pode ter pequenos produtores de lacticínios a embalar iogurte em litro e bebidas lácteas e leite em 1,5l. Mas o grande potencial é a produção de queijos elaborados com os leites de vaca, ovelha e cabra, com ervas, mas sem sal, não esquecendo o queijo fumado, curado com grainha de uvas. Para vender a mistura de manteiga e azeite como alternativa à margarina, exige-se uma campanha de reeducar hábitos alimentares, o que só o governo poderia financiar. Bom mercado para quem evita conservantes.

Os investimentos em pequenas unidades de produção de lacticínios tem limitações, a linha de embalagem é dispendiosa. Mas as semi-novas, com baixo custo, podem ser actualizadas. O iogurte natural, sem aditivos, é o preferido na EN.

O cartel dos lacticínios pode tolerar uma PME que opere só em mercados distantes das fábricas dele e prove que não entrará nas grandes cidades. Se contudo a produção for apenas de queijo, o mercado é livre e exige óptimo marketing no exterior ou a pequena produção exclusiva para aos concelhos vizinhos. Com uma bela embalagem e curto historial em três línguas no rótulo, queijos artesanais, sem aditivos, são vendidos a bom preço aos turistas Norte-Europeus.

Os lacticínios biológicos têm um grande potencial na EN. O painel científico da *Food Safety Authority* da UE alertou para o uso dos E 400 a 407 e 410 a 418, existentes em metade dos alimentos industrializados<sup>2</sup>. O lóbi manteve os E, mas o consumidor da EN abandonou-os. O carragenano, que está no espessante E 407 das bebidas lácteas é perigoso. Para reduzir as gorduras em p.ex. iogurtes com frutas, as empresas adicionam amido pré-oxidado, sem valor alimentar e muito calórico<sup>3</sup>. Hoje há alternativas a aditivos e uma curta validade é boa para o produtor próximo ao consumidor.

<sup>1</sup> Soifer, Jack: *Entrepreneurship Sustainable Tourism*, Lisboa, 2008, p.36

<sup>2</sup> Quem Impede 90 mil Novos Empregos, in Jornal de Negócios, 24/07/06

<sup>3</sup> Nilsson, Mats-Eric, Den Hemligen Kocken, Ordfront, Estocolmo, 2008, p.18

\*Consultor Internacional, autor de A Grande Pequena Empresa,

Empreender Turismo de Natureza e Entrepreneurship Sustainable Tourism; tem colunas em 3 jornais em Portugal, 1 em Inglês, 1 no Brasil.