

Alimentos de cunho religioso ganham espaço

Ensino Religioso

Enviado por: _renacazaca@seed.pr.gov.br

Postado em: 18/06/2013

Por: Fernando Soares Os costumes alimentares de determinadas religiões se tornaram uma valiosa oportunidade de negócios para empresários do ramo de alimentação e bebidas. No Brasil, cresce significativamente a quantidade de itens fabricados conforme as diretrizes de algumas doutrinas. Os segmentos halal e kosher são os expoentes máximos desse cenário. De olho nas comunidades de judeus e muçulmanos existentes no País e no mercado externo, indústrias e frigoríficos adequam seus modos de produção para fabricar itens voltados a esses nichos. Neste ano, o mercado de produtos destinados aos adeptos do Islã deve gerar US\$ 100 milhões no País, conforme estimativa da Federação das Associações Muçulmanas do Brasil (Fambras). A quantia, pequena no momento, deve manter um ritmo acelerado de expansão. “O mercado halal no Brasil vem crescendo em torno de 13% ao ano, mas ainda há muito que se desenvolver. Temos mais de 200 frigoríficos e 50 indústrias habilitadas para esse tipo de produto”, explica Mohamed Zoghbi, presidente da Fambras e da Cibal Halal, braço da entidade que faz a certificação dos alimentos. Para receber o selo, a empresa deve seguir determinadas regras durante a fabricação dos artigos. O cumprimento das normas é garantido através de supervisões feitas por lideranças ligadas ao islã. A principal preocupação é verificar se não há a inclusão de algum insumo não permitido, como corantes e gordura animal proveniente de espécies não abatidas sob as leis da religião. Além disso, o islamismo veta a ingestão de carne suína e bebidas alcoólicas. Na alimentação kosher, são proibidos os suínos e os animais marítimos sem barbatana e escamas. Outra restrição é a mistura de carne e leite e seus derivados na mesma refeição. Um dos maiores cuidados, porém, está nos equipamentos utilizados na fabricação dos produtos, principalmente os industrializados. Não pode haver restos de outros tipos de itens durante o procedimento de cunho religioso. No Brasil, a paulista BDK é a maior fiscalizadora do segmento. “Visitamos, pelo menos, 30 fábricas por mês em todo o País para fazer um raio-X do modo de produção”, indica o rabino Ezra Dayan, diretor da certificadora. Ao final desse trabalho, os itens que se encaixam nos padrões kosher têm a aprovação chancelada. Uma lista no site da empresa judia mostra todos os lotes autorizados para consumo. Em nove anos de atuação, a BDK já deu o aval para mais de 3 mil produtos. As inspeções podem ser contratadas pelos fabricantes ou então partir de iniciativa da comunidade judaica, caso haja interesse em algum artigo específico. Apesar de não haver uma estatística sobre o quanto esse ramo fatura no País, Dayan constata que as quantias comercializadas são crescentes. Os mercados são aquecidos inclusive por quem não segue as doutrinas. “Temos clientes de outras religiões que optam por comidas mais saudáveis. Até muçulmanos vêm aqui por saber como é produzido o alimento kosher”, diz o judeu Henrique Feter, proprietário da delicatessen Lechaim. Com 15 anos, a loja no bairro Bom Fim é uma das raras, em Porto Alegre, com foco exclusivo nos alimentos kosher. Ao todo, são oferecidos mais de 70 itens, do pão ázimo ao vinho. A maioria (70%) é importada de Israel ou Estados Unidos. Nem todo judeu ou muçulmano segue à risca a dieta recomendada por seus livros sagrados, até porque o acesso a esses artigos no Brasil ainda é difícil. Apenas São Paulo tem uma vasta oferta de estabelecimentos kosher e alguns pontos halal. Para reverter a situação, os seguidores de Alá procuram parcerias com redes

supermercadistas. “A produção halal no Brasil é hoje mais voltada para a exportação. Mas estamos mantendo contatos para que os produtos sejam encontrados em qualquer mercado no País a partir do segundo semestre”, relata Zoghbi. Abates evidenciam as diferenças de produção As diferenças nos modos de fabricação halal e kosher em relação aos métodos tradicionais da indústria ficam mais evidentes nos abates. Os muçulmanos exigem que o animal seja sacrificado voltado para a Meca, em um ambiente próprio para o ritual, e seja conduzido, preferencialmente, por alguém que siga a religião. Antes do ato, é preciso invocar a frase “em nome de Alá, o mais bondoso, o mais misericordioso.” Feito com uma faca específica para a situação, o corte precisa atingir a traqueia, o esôfago, as artérias e a veia jugular, fazendo com que todo o sangue do animal abatido seja escoado. Os judeus realizam o abate de forma semelhante, também através da degola, com corte nos mesmos lugares e em um ambiente separado dos outros animais. O ritual, chamado de shechitá, é precedido de uma oração. Após a morte da espécie, a carne é repousada na água e salgada, com a finalidade de absorver todo o líquido, conservá-la e protegê-la de micróbios. Só depois disso estará apta para consumo. Todas as etapas são acompanhadas por um rabino. Os conceitos

- Halal Em árabe, a palavra significa permitido ou autorizado. Alimentos halal são aqueles baseados nas leis islâmicas. Segundo o Alcorão (livro sagrado dos muçulmanos), Alá (Deus) recomenda que a humanidade ingira apenas os alimentos permitidos por Ele.
- Kosher Em hebraico, a palavra significa próprio ou correto. Alimentos kosher (ou kasher) são aqueles baseados nas leis de Kashrut, que têm origem na Torá (bíblia judaica) e no Talmude (coleção de livros que dá origem ao código de leis judaicas).

Esta notícia foi publicada no site uol.com.br em 17 de Junho de 2013. Todas as informações nela contidas são de responsabilidade do autor.