

Gordura que não engorda pode ser aprovada

José Negreiros
Correspondente

Washington — Faltam dez dias para o último capítulo da mais emocionante novela americana: o governo vai ou não autorizar a venda no comércio do "olestra", óleo de laboratório que não engorda?

No início do capítulo da semana passada o olestra era vilão. Um grupo de cientistas da Universidade de Harvard apedrejou o produto na TV, sob o argumento de que ele reduz a absorção pelo organismo de carotenóides, nutrientes encontrados em legumes, verduras e frutas.

O mais popular dos carotenóides é a vitamina A, considerada até recentemente tônico para o sistema imunológico e para a prevenção do câncer de pulmão e de doenças do coração.

Vitamina — O argumento é tão velho quanto o olestra. Ambos têm 25 anos. Greg Algood, executivo da Procter & Gamble, rebate na hora: "Essa conclusão é errada. Já foi rejeitada até pelo governo".

O professor Meir Stampf, da Escola de Saúde Pública de Harvard, não se convenceu. "Não é seguro. Não merece ter lugar entre os alimentos", sentencia.

Recente pesquisa do Instituto Nacional de Câncer mostrou que

alto consumo de vitamina A pode ter efeito contrário do se imaginava. Logo, derrubou a maior contraindicação do olestra, que tomou o papel do mocinho.

O olestra é uma gordura criada em laboratório que tem a vantagem de não ser absorvida pelo organismo, pois, diferentemente dos demais alimentos, passa pelo sistema digestivo sem ser processada.

Faturamento — Tudo aparentemente muito simples e benéfico, não? Quase. Nos Estados Unidos, para que um alimento artificial possa ser vendido nos supermercados é preciso a autorização do Food and Drug Administration (FDA).

Há meio século que o FDA manda a Procter & Gamble refazer o dever de casa, porque muitos cientistas ainda não sabem sequer se o olestra é comida ou remédio.

O olestra poderia ser liberado com a advertência de que pode trazer "possíveis efeitos gastrointestinais".

Só que o FDA acha isso insuficiente para algo que vai revolucionar completamente a história dos alimentos sintéticos desde a invenção do adoçante e jogar o faturamento da Procter & Gamble para a estratosfera dentro de dez anos: US\$ 1 bilhão.

COLESTEROL EM BAIXA

BATATA FRITA

Uma porção

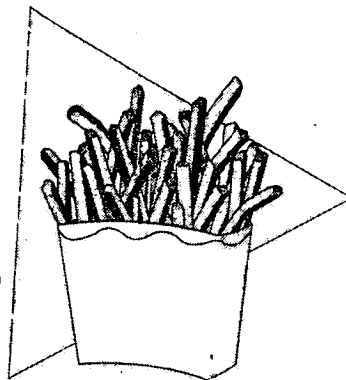
140

CALORIAS

Com olestra

80,5

CALORIAS



SORVETE DE CHOCOLATE

Duas bolas

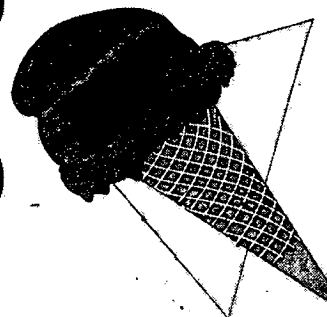
270

CALORIAS

Com olestra

110

CALORIAS



TORTA DE CHOCOLATE

Uma fatia

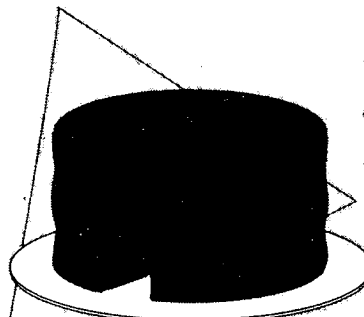
235

CALORIAS

com olestra

163

CALORIAS



TORTA DE PÊSSEGO

Uma fatia

405

CALORIAS

Com olestra

252

CALORIAS

