

Frigideira do pró e contra

Washington — É tão grande a expectativa sobre a aprovação do olestra que o óleo foi parar na capa da prestigiosa revista *Time* na semana passada, em longa reportagem de oito páginas sobre o assunto.

Merecida. Afinal, deixaria de ser pecado uma leitoa à pururuca torrada no olestra, a bordo do qual viaja verdadeiro míssil invisível contra as moléculas de gordura. Não seria um paraíso?

Não exatamente. O olestra é acusado de causar alguns males incômodos, como diarréia, e deixar um gosto na boca por algum tempo.

A seu favor, porém, tem o fato de não possuir qualquer teor calórico ou taxa de colesterol. O que ele tem de ruim qualquer *fast food* da esquina, à base de frituras, também tem.

Num país onde o número de gordos sobe e os hábitos alimentares são criticados pela sua tendência ao consumo de gorduras, o olestra promete ser

uma redenção. Eis a razão pela qual a P & G não relutou em investir US\$ 200 milhões e brigar com a FDA para que o produto ganhe as prateleiras.

Porcos — A empresa está segura de que, quando isso acontecer, uma de cada dez latas de óleo consumidas aqui será de olestra. Estatística parecida poderia se repetir no Brasil, onde 35% das pessoas adultas é obesa.

Cientistas e burocratas do FDA, contudo, alegam que, apesar de apresentar várias evidências de que nada tem de tóxico, ninguém pode dizer com precisão o que, de fato, acontecerá quando o olestra for parar diariamente no prato de 200 milhões de potenciais consumidores por anos seguidos.

“Eles querem dar para meus filhos uma coisa que está sendo testada em porcos”, ataca Walter Willett, da Faculdade de Saúde Pública de Harvard. (JN)