



Prezado Amigo,

Leia e repasse, especialmente para aqueles que não estão bem informados.

Há anos circulam na Internet mensagens equivocadas. Uma delas é a de que bebidas congeladas em garrafas plásticas ou líquidos e alimentos aquecidos em recipientes plásticos no forno microondas liberariam dioxinas e provocariam câncer. E que essa seria a razão pela qual a Coca-Cola estaria retornando aos recipientes de vidro.

Neste caso, o primeiro erro básico está na afirmação de que os plásticos, ao serem congelados ou aquecidos no microondas, liberariam dioxina carcinogênica. Ora, a dioxina não é um componente dos produtos plásticos. Trata-se de composto organoclorado formado na combustão a altas temperaturas (entre 200 e 400 graus centígrados) de qualquer material orgânico, como celulose, tabaco, plásticos, papel e madeira. **Portanto, é um absurdo dizer que plásticos congelados ou esquentados a até 120 graus centígrados (temperatura máxima do microondas) liberam dioxina! Tanto que a Coca-Cola e as demais indústrias de refrigerantes e alimentos não estão retornando ao vidro e utilizam cada vez mais as garrafas e as embalagens de plásticos.**

Outro absurdo que circula na Internet é o de que bebidas ou alimentos aquecidos no microondas em recipientes de plásticos ou em copos de isopor provocariam câncer, especialmente quando esses alimentos tenham gordura. Não há qualquer comprovação científica de que isso aconteça. Ao contrário. Parecer da ANVISA- Agência Nacional de Vigilância Sanitária afirma que não há risco à saúde nas bebidas aquecidas servidas em copinhos plásticos.

A FDA - Food and Drug Administration, principal agência do governo norte-americano de regulamentação de alimentos e medicamentos, comprova em seus relatórios que os estudos científicos realizados **não identificaram que os plásticos contenham dioxinas e muito menos que elas seriam formadas quando embalagens plásticas são aquecidas no microondas.** Desta maneira, é infundada a afirmação de que a combinação de gordura e plásticos, quando aquecidos nos microondas, pode liberar dioxinas para os alimentos.

O microondas utiliza ondas eletromagnéticas para aquecer os alimentos. São ondas de rádio, cuja frequência geralmente é de aproximadamente 2.5 gigahertz. Nesta escala de frequência, as ondas são absorvidas somente pela água, pelas gorduras e pelos açúcares. Quando absorvidas, elas são diretamente convertidas em movimento de átomos, gerando calor, o qual aquece o alimento. Nessa frequência, as ondas de rádio não são absorvidas pela maioria dos plásticos, vidro ou de cerâmica, ou seja, a maioria destes materiais não sofre qualquer influência por parte destas ondas.

A única recomendação da Plastivida quanto à utilização de plásticos no aquecimento de alimentos é de que o consumidor sempre procure utilizar produtos apropriados para utilização em microondas, como embalagens plásticas confeccionadas com materiais aprovados para contato com alimentos. Trata-se apenas de prevenção, a fim de evitar que os plásticos não-recomendados para essa utilização deformem com o aquecimento, prejudicando o recipiente, mas não os alimentos.

Se tiver dúvidas, não hesite em buscar informação confiável. Acesse nosso site: www.plastivida.org.br

Plastivida – Instituto Sócio-Ambiental dos Plásticos