



Plataforma

SARAH
BAARTMAN

► **RECURSOS**

Texto - C
Texto de Divulgação
Científica sobre
consumo de carne e
câncer

O CONSUMO DE CARNE PROVOCA CÂNCER: O ALERTA CHOCANTE VEM DA ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE SAÚDE

27/10/15, por Daia Florios

A carne é cancerígena. Ou melhor, a carne vermelha é provavelmente cancerígena, enquanto as salsichas, linguiças, mortadelas e todos os outros tipos de produtos feitos de carne são cancerígenos com toda a certeza. Bacon, salame, presunto... A longa lista vem da Agência Internacional de Pesquisa sobre o Câncer (IARC), que faz parte da Organização Mundial da Saúde (OMS).

O anúncio é o resultado de uma reunião de 22 cientistas de 10 países que se juntaram aos especialistas do IARC em Lyon, França, para avaliarem a carcinogênese do consumo de carne vermelha e da carne processada. As avaliações serão publicados oficialmente no Volume 114 do IARC Monographs, mas, entretanto, no site do IARC já apareceu um comunicado de imprensa, juntamente com uma lista de perguntas e respostas que não deixam espaço para muitas dúvidas.

Lê-se que a carne vermelha é provavelmente cancerígena para os seres humanos (e, portanto, foi incluída no grupo 2A), enquanto a carne processada e tratada foi oficialmente classificada como cancerígena (consequentemente, no grupo 1A), com bases comprovadas.

Mas, na prática, qual é a diferença entre os grupos 2A e 1A?

No primeiro caso, o da carne vermelha, a classificação é baseada em provas limitadas, ou seja, em estudos que demonstram associações positivas entre comer carne vermelha e desenvolver câncer. Em outras palavras significa que verificou-se associações positivas entre a exposição ao agente e o aparecimento do câncer, mas outras explicações sobre o fenômeno não podem ser excluídas.

No caso dos produtos à base de carne e a carne processada é diferente. A categoria 1A é de fato usada quando há provas suficientes de carcinogênese em seres humanos. A avaliação geralmente se baseia em estudos epidemiológicos que demonstram o desenvolvimento de câncer em seres humanos expostos ao agente potencialmente cancerígeno.

Que tipo de carne seria cancerígena para a OMS?

Por carne vermelha, como especificou o IARC, diz-se toda a carne de músculo de mamíferos, incluindo carne bovina, vitelo, porco, cordeiro, carne de carneiro, cabra e cavalo. Por carne processada se entende a carne transformada através da salga, da charqueada, fermentação, defumação ou outros processos úteis para melhorar o sabor ou armazenamento da carne.

A maioria da carne processada é feita de carnes suína ou bovina, mas também pode conter aves, miudezas ou subprodutos, como sangue. Exemplos de carne processada são salsicha, presunto, carnes enlatadas, carne seca, molhos prontos que levam carne, salame, mortadela, etc.

Ao longo dos anos, vários estudos científicos demonstraram que o elevado consumo de carne vermelha leva ao aumento do risco de aparecimento de doenças como o câncer, principalmente do câncer colorretal.

O grupo de especialistas do IARC fez um trabalho significativo porque antes de divulgarem esses resultados, consideraram mais de 800 estudos que investigaram as associações de mais de uma dúzia de tipos de câncer com o consumo da carne vermelha ou da carne processada em vários países e populações com diferentes dietas. A correlação mais forte entre o consumo de carne e o risco de câncer continua sendo o de câncer colorretal, mas o IARC observa que existem evidências também de ligações do consumo de carne com câncer de pâncreas e de próstata.

“Estes resultados confirmam ainda mais as atuais recomendações de saúde pública para limitar o consumo de carne”, comentou Christopher, diretor da IARC. De acordo com as recentes estimativas da Global Burden of Disease Project, na verdade, cerca de 34 mil mortes por câncer em todo o mundo a cada ano seriam atribuídas à dietas ricas em carne processada. A análise dos dados de 10 estudos analisados estimou que para cada porção de 50 g de carne processada por dia, o risco de contrair câncer de cólon e reto aumentaria em cerca de 18%. No Brasil, o consumo de carne é além do exagerado. O brasileiro não apenas consome carne todos os dias como a consome mais de uma vez por dia. Nós sempre aconselhamos a eliminar ou pelo menos reduzir significativamente a carne da nossa mesa. Agora podemos dizer que não há mais desculpas: para a saúde, para o ambiente e para os animais.

Fonte: <https://www.greenme.com.br/alimentar-se/alimentacao/2434-o-consumo-de-carne-provoca-cancer-o-alerta-chocante-vem-da-oms>

ROTEIRO DE DISCUSSÃO: CÂNCER, CONSUMO DE CARNE E OUTROS ASPECTOS

1. Sistematizem em um ou dois parágrafos a ideia central do/s texto/s de divulgação científica.
2. Existem fatores sociais e ambientais associados ao câncer? Citem e expliquem.
3. Há aspectos controversos no texto do ponto de vista da sua equipe? Discutam.
4. Que questões éticas relacionadas com a temática vocês gostariam de destacar? Discutam e se posicionem.
5. Vocês consideram bons os argumentos utilizados no/s texto/s sobre as temáticas? Discutam visando, na medida do possível, um consenso da equipe.
6. Quais outros fatores mais amplos podem estar associados ao consumo de carnes? Citem e expliquem.
7. Por que estes tipos de evidências e pesquisas não são divulgadas nas mídias de massa e acabam não sendo de conhecimento mais amplo da sociedade em geral? Reflitam e expliquem.

Material retirado do Apêndice I da tese “Princípios de design para o ensino de biologia celular: pensamento crítico e ação sociopolítica inspirados no caso de Henrietta Lacks”, de autoria de Ayane Paiva, disponível em <https://repositorio.ufba.br/ri/handle/ri/29744>).