



OLIVEIRA, Marcelo de. Ceasa estuda implantação de vaca mecânica: doada por seu criador, máquina seria usada na merenda e por famílias carentes; aceitação do sabor e viabilidade financeira são avaliadas. Correio Popular, Campinas, 29.fev.2004.

MARCELO DE OLIVEIRA
Da Agência Anhangüera
marcelof@rac.com.br

A Centrais de Abastecimento S.A. (Ceasa) de Campinas deve concluir nos próximos meses um estudo técnico e financeiro sobre a viabilidade de vir a produzir, ainda neste ano, refeições a base de soja para os alunos da rede municipal de ensino e famílias carentes da cidade.

Com capacidade para produzir até 10 mil copos de leite e a mesma quantidade de hambúrgueres por dia, uma máquina conhecida por vaca mecânica foi colocada à disposição do órgão público no final do ano passado. O custo, de R\$ 55 mil, seria bancado por uma empresa privada, que doaria a máquina ao Banco de Alimentos, o Fome Zero de Campinas.

A vaca é fruto do trabalho do pesquisador Roberto Hermínio Moretti, da

Faculdade de Engenharia de Alimentos (FEA) da Universidade Estadual de Campinas (Unicamp). "A refeição (*um copo de leite e um hambúrguer*) seria suficiente para fornecer até 48% das necessidades diárias que uma pessoa precisa para viver", garante Moretti.

Segundo o presidente da Ceasa, Mário Biral, no final de 2003, quando a empresa foi procurada para ver a sua disposição em receber o equipamento, foi iniciado um estudo de ordem técnica, financeira e de

aceitabilidade dos alimentos produzidos. "Temos todo o interesse pela máquina, mas antes precisamos ter este estudo em mãos", afirmou. Ele justifica esta preocupação por dois fatores: custo para implantação do sistema e da infra-estrutura e aceitabilidade da soja pelas crianças e famílias carentes.

Apesar da vaca mecânica ter sido oferecida sem nenhum custo para a Ceasa, a Centrais alega que precisa estudar sua implantação com mais profundidade. Segundo o órgão, haverá custos com a adaptação do local onde o maquinário irá operar, com mão-de-obra, barreiras para embalar e armazenar os alimentos, sem contar a logística de distribuição. "São infra-estruturas que teriam que ser feitas com o dinheiro público. Precisamos ver se compensa o investimento e se haverá recursos disponíveis", disse ele.

Outra barreira a ser superada, segundo a Ceasa, é de ordem técnica.

Embora a segunda geração da vaca mecânica tenha eliminado o gosto tradicional da soja, rejeitado pelos consumidores em anos anteriores, é preciso ver qual a aceitação das pessoas para o leite e o hambúrguer produzido com a matéria-prima aromatizada.

A Ceasa, após contatos com nutricionistas também teria levantado que não é possível fazer a troca pura e simples do leite pelos derivados de soja. Os alimentos teriam

que ser usados como complemento das mais de 150 mil refeições diárias fornecidas para os estudantes. Isso porque a soja não substitui os nutrientes presentes nos produtos derivados de leite.

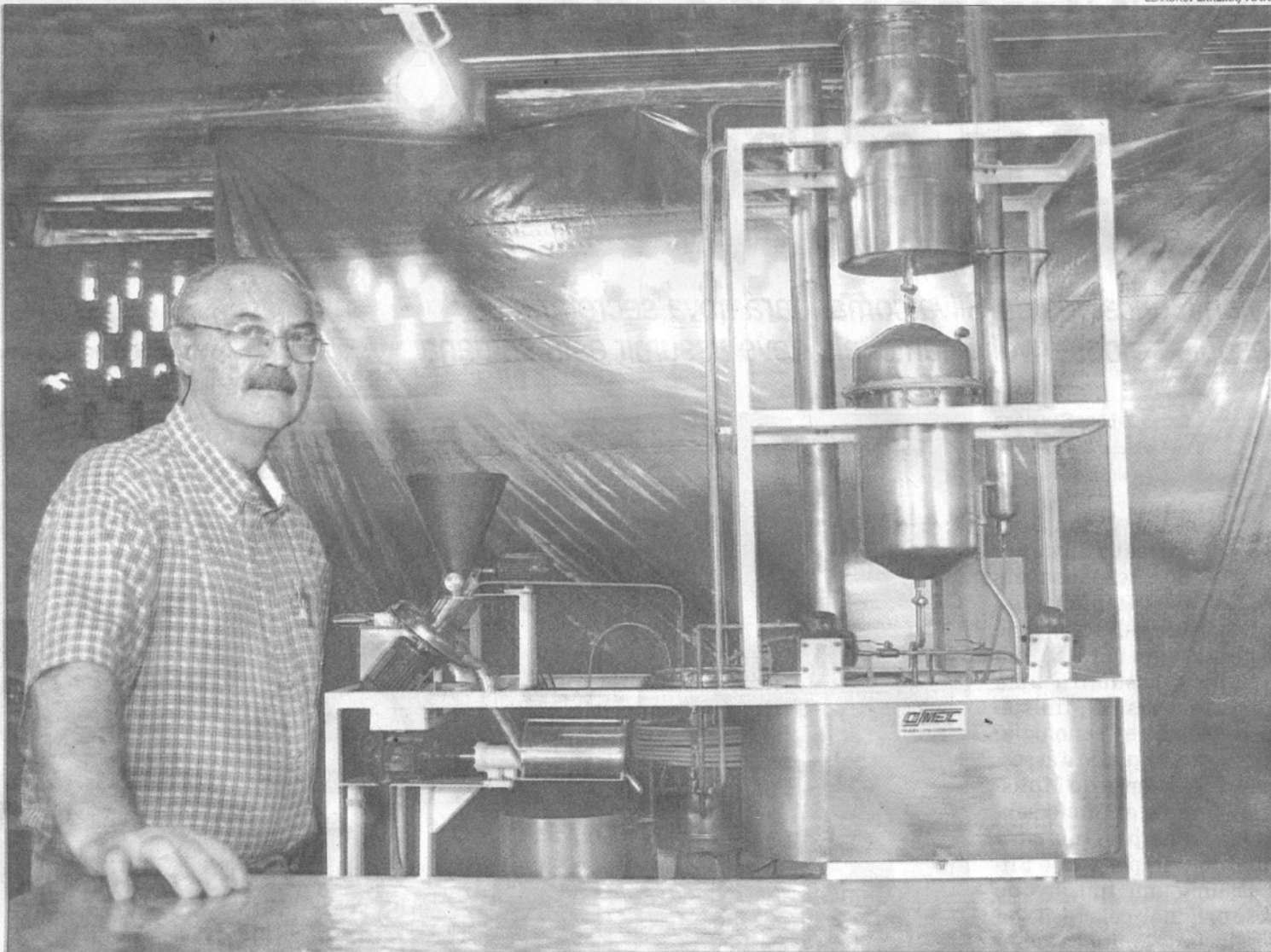
Já Moretti, o criador da vaca mecânica, acusa a direção da Ceasa de estar "boicotando o equipamento" e de não estar fazendo o mínimo de esforço para recebê-lo sem custo nenhum. "A máquina está pronta e à disposição da Ceasa desde dezembro. Para mim, é um descaso", afirma.

O pesquisador da Unicamp também alega que o órgão jamais teria mostrado interesse em conhecer as qualidades da vaca mecânica.

"Eles nunca pediram apoio e nunca nos procuraram para saber sobre ela, apesar de haver correspondências de que o processo estava em andamento e havia sido bem recebido pelo presidente da Centrais", garante.

De acordo com Moretti, cujas pesquisas tiveram início na década de 70, a máquina ocupa um espaço muito pequeno, equivalente a 50 metros quadrados, e pode ser operada por apenas duas pessoas. Ela estaria apta a funcionar por dez horas ininterruptas e produzir 10 mil copos de leite, de 200 ml, e igual quantidade de hambúrguer, de 60 gramas cada, ao preço de R\$ 0,15 por unidade.

**Além de leite,
máquina
também
produz
hambúrgueres**



Moretti, pesquisador da Unicamp e o equipamento: refeição fornece 48% do que uma pessoa precisa por dia para viver



Capacidade de produção do aparelho é de 10 mil copos de leite durante 10 horas