



Os riscos da ingestão de formol

Embora cancerígeno, especialistas afirmam que consumo em pequenas quantidades tem pouca probabilidade de problemas

ERIK FARINA

Usado na conservação de carnes, em testes laboratoriais ou em processos industriais, o formol ultrapassou o campo técnico para invadir as conversas de bar dos gaúchos depois que o Ministério Público (MP) revelou sua presença em leite adulterado, na semana passada.

Embora possa causar câncer se ingerido por muito tempo, especialistas avaliam que a provável pequena quantidade de formol presente no leite adulterado reduz o nível de risco.

Proibido por comprometer a pureza do produto e por se tornar perigoso se ingerido por longo tempo, o formol não deveria ter sido adicionado, ainda que por acaso, ao leite. O esquema dos transportadores acrescentava ureia para mascarar a perda de proteínas

com a adição de água para ganhar volume. Como a ureia contém formaldeído (estrutura orgânica do formol), surgiu a preocupação com a saúde. O MP não sabe com exatidão por quanto tempo a mistura teria ocorrido e a quantidade de formol na ureia.

A Agência Internacional de Pesquisa do Câncer da Organização Mundial da Saúde considera o formol cancerígeno. Não há estudo que especifique quantidade prejudicial à saúde, mas a entidade considera qualquer exposição ou ingestão arriscada.

No caso do leite, é provável que o formol tenha sido absorvido sem prejuízo à saúde, explica Ernane Pinto, professor da Universidade de São Paulo (USP) e consultor da Sociedade Brasileira de Toxicologia:

– Se fosse grande quantidade, haveria sabor e cheiro.

erik.farina@zerohora.com.br

ONDE EXISTE A SUBSTÂNCIA

O formol é encontrado naturalmente em alimentos e integra a formulação de vários produtos



ALIMENTOS

• O formol existe em pequena quantidade nos alimentos. Frutas e vegetais contêm de 3 a 60 miligramas por quilo (mg/kg), leite e produtos lácteos têm cerca de 1 mg/kg, carnes e peixes, de 6 a 20 mg/kg. Na água para consumo, a presença é inferior a 0,1 mg/kg. No entanto, pode ocorrer contaminação pelo uso de fumigantes na lavoura, por combustão e pela liberação de resinas de formaldeído a partir da louça.



PRODUTOS DE BELEZA

• A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) vedou o uso de formol como alisante de cabelos em escovas progressivas.

vas. Por isso, a venda com concentração superior a 37% é proibida em farmácias, supermercados e lojas de conveniência. Hoje, seu uso somente é permitido como conservante na concentração de 0,2% e como endurecedor de unhas na concentração de 5%. Também há presença, em baixa concentração, em xampus e outros cremes para o cabelo, desodorantes, produtos de banho e cremes para a pele.

TABAGISMO

• Concentrações entre 60 e 130 mg/m³ têm sido medidas na fumaça do cigarro que é aspirada. Uma pessoa que fuma 20 cigarros ao dia, por exemplo, expõe-se ao equivalente a 1 mg no período.



HOSPITAIS E LABORATÓRIOS

• O formol é bastante usado para preservar amostras de tecidos em laboratórios e como conservante de tecido humano, inclusive cadáveres. Os profissionais dessas áreas devem evitar exposição excessiva.



MADEIRA E PAPEL

• A indústria madeireira utiliza formol como resina. Também é encontrado em produtos para envernizar móveis e piso. Moagem de papel gera produtos cobertos com resinas a base de formaldeído.

Fonte: Instituto Nacional de Câncer (Inca)

Prancheta ZH

RODOLFO RADKE, ONCOLOGISTA-CHEFE DA SANTA CASA

RICARDO NOGUEIRA, ESPECIALISTA EM DESINTOXICAÇÃO DO HOSPITAL MÃE DE DEUS

ERNANE PINTO, PROFESSOR DA FACULDADE DE FARMÁCIA DA USP E CONSULTOR DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE TOXICOLOGIA

CLÁUDIO LUIS FRANKENBERG, PROFESSOR DE TOXICOLOGIA DE ALIMENTOS DA PUCRS

GERÔNIMO FRIEDRICH, ENGENHEIRO QUÍMICO DO MINISTÉRIO PÚBLICO DO ESTADO

Quais riscos a ingestão de formol traz à saúde?

Pode trazer mutação genética. Isso gera crescimento acelerado das células e pode resultar em câncer. É mais grave em crianças, que têm taxa de aceleração proteica maior.

É cancerígeno, afeta a estrutura e a formação celular. O Ministério da Saúde já proibiu seu uso em alisamento de cabelos por exemplo, por entender que trazia riscos à saúde.

É cancerígeno, e quando há contato direto causa mal-estar ou irritação na pele. Isso é mais comum com quem trabalha com a substância.

É sempre preocupante. É uma solução usada como preservativo, desinfetante, antisséptico. Tem uma toxicidade muito alta para quem inala,ingere ou tem contato.

É cancerígeno, se acumula nos rins, no aparelho urinário e no sangue.

Em que quantidade a ingestão de formol se torna perigosa?

Não existe estudo adequado para mostrar em qual quantidade. É como o cigarro. Sabe-se que se consumido por longo período pode gerar câncer, mas não se tem certeza.

É preciso uma quantidade enorme e com uma frequência grande para que haja algum risco. Em pequena quantidade, o risco é praticamente zero.

O contato com grandes quantidades gera irritação e mal-estar. Quanto a câncer, normalmente é preciso que se consuma por muito tempo para que haja risco significativo.

Alguns alimentos já têm formol na produção, mas em quantidades ínfimas.

É difícil mensurar, mas qualquer adição de formol ao leite já é proibida. Tem de haver estudo mais aprofundado para saber em quais quantidades deveria absorver.

Qual a probabilidade de que alguém que tenha consumido regularmente leite adulterado desenvolva câncer?

Se for consumido aos poucos, o produto é eliminado pelo organismo. Mas é de se preocupar se tiver sido consumido diariamente em muita quantidade e por muito tempo.

Nenhuma, não é preciso se alarmar. A ureia era diluída em toneladas de leite, então a presença do formol era muito pequena.

Pouca, pois o fato de não sentir cheiro nem sabor sugere que era muito diluído. É preciso pelo menos cinco vezes mais formol no alimento do que a quantidade existente ao natural para que haja risco.

Pelo que se viu, houve muita diluição no leite, misturado com o produto de diferentes fornecedores, então independentemente da frequência de consumo, há pouca quantidade e o risco diminui.

O mais grave é que se tenha retirado as proteínas do leite, que é sua constituinte nutritiva. Como não houve mal-estar do consumidor, não deve ser sido absorvida grande quantidade.

Quem tomou o leite adulterado deve procurar ajuda médica?

Não é o caso, pois é uma questão de mutação genética que não é apresentada em testes químicos, por exemplo.

Não há necessidade.

Apenas se apresentou algum sintoma de contato direto, pois exames não apontariam quaisquer efeitos de longo prazo.

Não há por que se alarmar, ao menos que se constate que se consumiu por muito tempo.

Como não houve consumo por muito tempo, a princípio não há motivo.