



SENADO FEDERAL
Gabinete da Senadora Soraya Thronicke

REQUERIMENTO Nº DE - CRA

Requeiro, nos termos do art. 58, § 2º, II da Constituição Federal e do art. 93, II do Regimento Interno do Senado Federal, a realização de audiência pública, com o objetivo de debater o uso amplo de tecnologia nuclear em alimentos.

Assim proponho os seguintes convidados:

- Gabinete de Segurança Institucional da Presidência da República - GSI,
- Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA,
- Instituto de Pesquisas Energéticas e Nucleares - IPEN,
- Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - Embrapa
- Confederação Nacional da Agricultura - CNA,
- Associação Brasileira dos Produtores Exportadores de Frutas e Derivados - ABRAFRUTAS.

JUSTIFICAÇÃO

O uso da tecnologia nuclear é bastante variado. Na medicina, por exemplo, a radioatividade é usada no tratamento de câncer e no diagnóstico de doenças a partir do chamado raio-X. Na agricultura, as técnicas nucleares são bastante usadas para estudar solos, plantas e animais e também na conservação de alimentos. Já na indústria, os materiais radioativos podem ser usados, por exemplo, para medir a espessura de folhas de papel ou de tecido.



O Governo atual, vem estudando o uso mais amplo de tecnologia nuclear em alimentos, tema relevante para a cadeia exportadora do Brasil, a técnica é usada para eliminar parasitas e aumentar a vida útil de alimentos, eliminando parasitas, fungos e bactérias, que contribuem para biodeteriorização e doenças, além da redução de compostos tóxicos, incluindo alergênicos.

O Brasil possui tecnologia de irradiação desde a década de 1970, mas sua aplicação comercial em alimentos para o mercado interno é limitada a pimentas, condimentos e temperos, além de rações para animais. A irradiação de alimentos é usada hoje por mais de 55 países do mundo, principalmente para o uso de exportação de alimentos, frutas frescas, grãos e vegetais podem ter durabilidade três vezes maior com a irradiação.

A irradiação de alimentos é um processo semelhante à pasteurização térmica, ao congelamento ou ao enlatamento. Consiste na exposição do alimento, embalado ou não, a um dos três tipos de energia ionizante, que são os raios gama, raios-x ou feixe de elétrons. O procedimento é feito em uma câmara especial com um equipamento chamado irradiador. De acordo com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), a irradiação de alimentos tem finalidade sanitária, fitossanitária e tecnológica e os alimentos que passam por este processo são totalmente seguros para o consumo humano.

Assim, solicito a preocupação dos meus pares com o assunto e disponibilidade de todos os senadores para acompanharem esse debate.

Sala da Comissão, de de .

Senadora Soraya Thronicke
(PSL - MS)