Livro Curso de Tecnologia de Alimentos

Livro Curso de Tecnologia de Alimentos pelo Tecnólogo em Alimentos Welbert Santos

© Todos os Direitos Reservados Welbert P. Santos 2024

Para você desfrutar de um negócio autossustentável e ainda ajudar a alimentar o planeta e a nutrir a humanidade

Sumário

Introdução ao curso de Tecnologia de Alimentos 5
Curiosidades e desafios do setor alimentício 11
Da comida caseira e nutrição familiar a empresa domiciliar e industrial 24
Técnicas de plantio e agricultura - A horta orgânica 34
Técnicas de Compostagem 48
Biofertilização: Cultivo e cuidados com os microorganismos do solo 55
Técnicas de Irrigação 62
Colheita 69
Métodos de conservação - Self Life de grãos in natura e produtos Alimentícios 77
Administração e gerenciamento - BPF - 5S - APPCC - O.S. Ordem de Serviço 91
Divulgação e comercialização - Encontrando Parcerias - Divulgando os Produtos Revendedores - Vendas por encomenda 100
Autônomo - Sebrae – MEI 104
Dicas Importantes de Economia e Armazenamento de Alimentos - Gestão na cozinha caseira 107
Desidratados embalados à vácuo ou enlatados podem durar mais de 10 anos, ervas desidratadas para chás, farofas temperadas, temperos 111
O que toda família deve aprender 113
Acabando com a fome, com a miséria e com a falta de alimentos, mantimentos e produtos básicos 116
Nutrição quântica - Nutrição avançada - DNA - Mitocôndrias - Antioxidantes – Telômeros ... 122
Tratamento e gerenciamento de resíduos químicos e biológicos 126
Maquinário, equipamentos e ferramentas necessárias desde o plantio ao processamento dos alimentos 132
Dimensionamento do espaço e do ambiente de armazenamento, fabril e de distribuição de alimentos – Plantas baixas 138
Cosmo-Retro-Biografia De Welbert P. Santos 142

Introdução ao curso de Tecnologia de Alimentos

Olá!!! Aqui nós vamos tratar sobre vários assuntos, relacionados com o tema alimentos e mostrar pra você um pouquinho dessa história, como se desenvolveu a Tecnologia de Alimentos, quais que são os princípios dessa disciplina, na verdade dessa profissão, simplesmente para que você se oriente um pouquinho mais nessas afinidades que fazem parte, que agregam muito ao seu poder interno para estar seguindo de acordo com essas novas possibilidades de saberes os quais eu vou entregar para você, então, faça um bom proveito, compartilhe com todos aqueles da sua família ou seus amigos que você quiser auxiliar também nesse projeto do Alquimia Consciencial, no qual nós estamos com uma Universidade Espiritual, onde vários cursos são distribuídos e oferecidos a todos os que possam ter acesso a eles, e de forma totalmente gratuita, tá OK? Para que você não tenham aí percalços e nenhum tipo de impedimento para obtenção do conhecimento.

Bem, sobre o curso de Tecnologia de Alimentos vamos começar com o princípio, o que que se trata realmente a Tecnologia de Alimentos? Bem, a tecnologia nada mais é do que a aplicação e a prática da ciência, nós vamos estar utilizando da ciência para aplicação daqueles conceitos, com as práticas, com as técnicas que nós vamos laborosamente utilizar e empregar para determinado fim, para determinado tipo de

Figura 1: Tecnologia de Alimentos



trabalho e serviço, principalmente no que se traduz no que diz respeito a manipulação dos alimentos.

Vamos aqui também dizer outras questões, porque o que que se trata realmente a ciência, a ciência em si ela está baseada no conhecimento, e todo aquele que está com a ciência, ele tem consciência do que está fazendo. Está OK? Então estar atuando com a

ciência antes de tudo quer dizer com consciência do que se faz, está OK? Então, a aplicação da tecnologia já se trata disso. De estar utilizando da ciência para aplicação na manipulação dos alimentos de forma adequada, de forma já aprovada e tecnicamente já estudada sobre os meandros de tudo aquilo que tem efeito, na manipulação e na alteração dos alimentos.

Bem, vamos detalhar também, alguns pormenores, porque o nosso objetivo aqui é simplesmente de estar manipulando os alimentos, mas de forma consciente e sobretudo de forma ética e de forma saudável. Que existe aí na indústria como muitos de vocês já devem saber, muitas manipulações que não vêm frisando realmente a saúde do cliente, a saúde do consumidor final daquele alimento, iremos discorrer sobre isso. Nós vamos falar justamente sobre os princípios, de estar utilizando toda essa Tecnologia de Alimentos para o melhor tratamento dos alimentos e de forma totalmente saudável, justa, fidedigna às qualidades inerentes de cada alimento. Isso sem causar nenhum tipo de atrito na relação entre alimento e consumidor. Está OK? E que nem prejudique nem o alimento e também que nem prejudique tampouco o consumidor final.

Isso aí já faz parte da segurança de alimentos, que é algo que nós veremos um pouquinho mais adiante. Nessa disciplina e nesse curso. Está OK? Então o que que se trata na verdade? Que ciência é, vocês já entenderam que a ciência na verdade está relacionada a consciência, é ter a consciência daquilo e estar ciente de que aquilo realmente tem uma simbologia, simbolicamente útil e testado, você na verdade já tem certeza de que funciona.

Estar com consciência. Essas palavrinhas, consciência, ciência foram muito banalizadas nesse curto período de tempo. Hoje, na verdade, tudo que é dito como tendo os dedos da ciência no meio, simplesmente é algo que parece ser inalcançável para as pessoas comuns, mas na verdade não deveria ser. As pessoas comuns deveriam ter mais acesso as que mais tem acesso à ciência do que simplesmente apenas na faculdade, do que apenas nas universidades. Porque simplesmente se as pessoas estão utilizando e usufruindo dessa ciência de forma consciente e sábia há sim um avanço significativo no conhecimento.

Desde que não haja simplesmente uma difusão disso em meio público, então quer dizer que apenas uma pequena minoria, apenas aquela parte esotérica da sociedade tem acesso, que é aquela parte composta por aqueles que buscam realmente, que são professores, que são dedicados a isso, que são os profissionais da área e tem acesso a determinado tipo de saber e de conhecimento. E vamos aqui mudar um pouquinho esse tabu, essa visão de mundo um pouco atrasada, e colocar de uma forma mais pragmática, e também ao mesmo tempo dogmática em que vocês terão acesso a todo esse saber de forma simples, saudável, e sobretudo de uma forma bem dialética, no qual vocês poderão transmitir também esses ensinamentos para outras pessoas assim como vocês quiserem, assim como vocês permitirem que seja, está OK?

Então vamos aí falar aos princípios do trabalho com alimentos, no princípio sabemos bem certo disso, que os alimentos no início eram alimentos frugíveros,

legumes e vegetais. Se vocês forem voltar lá há tempos atrás, houve parte da história aí que foi retirada, digamos assim do científico e também do meio religioso, mas se formos estudar a etimologia e antropologia de como realmente surgiu a humanidade os conceitos mais etimológicos e mais científicos que se tem certeza de que aconteceram há anos e anos atrás, está que simplesmente a humanidade ela tinha acesso a frutas de uma forma muito mais fácil. Não existia isso das pessoas ficarem em labores intermitentes e cansativos e exauridas o tempo todo para tentar se usufruir do seu alimento, na verdade as pessoas recebiam os alimentos da natureza de bom grado, assim nos concedeu como também a qualquer outro animal em que ele é bem tratado e nutrido pela natureza assim também eram seres humanos.

Os seres humanos eram bem tratados e cuidados pela natureza e a natureza os fornecia todos os tipos de alimentos necessários para a sua sobrevivência isso aí mudou um pouquinho depois e com o avanço da humanidade houveram aí vários tipos de conflitos na humanidade em que essa jornada em que a natureza fornecia o próprio alimento para os seres humanos foi se alternando, foi se alternando e foi se alternando até que muitos povos primitivos que são aqueles povos que simplesmente se debandaram para outra realidade e se afastaram da realidade Divina começaram na verdade a viver totalmente independentes de uma alimentação diferente. Foi aí nesse caso com a queda do Jardim do Éden onde essa alimentação frugível acaba, é onde essa alimentação vegetal, passou a ser uma alimentação mais sangrenta, as pessoas começaram a beber o sangue dos animais, e começaram a comer a carcaça e simplesmente a consumir os defuntos dos animais, como se fosse uma farta refeição para eles, depois de serem expulsos do paraíso eles ficaram à mercê simplesmente de seus próprios poderes materialistas.

Eles não conseguiam encontrar outras jornadas além disso, até que o inferno no qual eles foram lançados não eram locais nos quais eles tinham acesso fácil à alimentação. Está OK? Então aí começou essa sangrenta jornada em que a humanidade desde aquele princípio até hoje se alimenta das carcaças e dos defuntos animais. Bem como bebem seus sangue a reveria, como é o caso de muitas tribos ainda primitivas que gostam de fazer esse tipo de ritualística, agora vamos ver aí um outro trabalho, porque simplesmente no conceito de trabalho com os alimentos, nós temos hoje uma outra jornada, na qual a natureza não está simplesmente mantendo a humanidade como um todo simplesmente nutrida como era antigamente.

Claro que hoje ainda existe, em um lugar e em outro que tem um pomar, que tenha aquele pomar de frutas e tudo mais. As pessoas plantam, plantam, plantam, mas não como era antigamente, porque antigamente lá nos primórdios do Jardim do Éden, praticamente toda a vegetação da terra, era baseada para a nutrição dos animais e dos seres humanos. Os seres humanos não se preocupavam tanto com isso... Tanto que é um dos meus projetos, que eu deixo bem guardado aqui, na minha paciência, sobretudo nela rsrs, e no qual eu tenho um projeto de sair por aí semeando sementes de árvores frutíferas para todos os lugares. Simplesmente para evitar que as pessoas e até mesmo os animais fiquem passando dificuldades, porque em todos os lugares se houver essa

disseminação desse entendimento de que plantar árvores frutíferas, vai simplesmente acabar com a fome no mundo, simplesmente não vamos ter tanta dificuldade aí na relação entre cultivo e manutenção e trabalho com os alimentos, os alimentos já vão ser mais facilmente adquiridos.

E outra visão nisso daí é porque nós temos que a partir de hoje, em tudo o que você for na verdade buscar pela internet, você tem que ver de um ângulo mais holístico, mais científico por exemplo vocês podem pesquisar assim ah alimento tal faz bem para a absorção de tal alimento, aquele elemento faz bem pra isso, mas tentem observar de forma científica o que que é observar de forma científica? Tudo deve ser medido na sua balança, tudo deve ser pesado. Por exemplo, o mesmo que vocês observam que faz bem para isso, ele também pode fazer mal para aquilo outro está OK? Então vocês tem que observar muito bem isso porque hoje tem essa mania de muitas pessoas seguirem o modismo que foi implementado na sociedade, é que todo mundo vai seguindo as mesmas coordenadas, ninguém se pergunta sobre nada, ninguém questiona nem nada, vai apenas seguindo e tem alimentos que na verdade não foram projetados para serem consumidos pelo ser humano como vem sendo consumidos hoje na sociedade.

Isso aí são alguns inclusive condimentos e aditivos que Já foram deixados bem aí comuns e são bem utilizados na culinária ultimamente, mas é bom abandonar esses certos hábitos, até para evitar o envenenamento, por que isso é um envenenamento em que as pessoas ficam se submetendo o tempo todo. Principalmente no caso dos alimentos transgênicos, que o próprio nome neles diz, Já vem com aquele simbolozinho amarelo de exclamação que simboliza cuidado, cuidado com o consumo disso, porque isso aí é tóxico, isso aí vai envenenar você, ele já deixa um sinal bem claro lá.

Infelizmente, isso tudo é porque eles ainda tem coragem de ficar comercializando esses venenos, apesar de avisar nas próprias embalagens eles ainda tem mania de ficar comercializando sabem que vai fazer mal, mais falta mais consciência para substituírem a ganância pelo raciocínio da saúde. E o que que eu disse pra vocês aqui de pesquisar aí na internet de forma científica é simplesmente tudo que vocês forem pesquisar. Tudo que vocês forem pesquisar e principalmente vamos colocar aqui no quesito de alimentação de alimentos, mas isso vale simplesmente para tudo. Vocês sempre vão pesquisar os prós e os contras de determinado tipo de produto, de alimento. Porque tudo tem o seu prós e tudo tem o seu tem o seu contra, então alguma coisa vai fazer bem, outra coisa vai fazer mal.

E nós temos que observar o que realmente está causando mal e o se isso está fazendo bem. Se a qualidade de um alimento for medida, pela quantidade de benesses que esse alimento causa para uma pessoa, então você já tem certeza que quanto mais pontos positivos estiverem agregados a um alimento melhor ele é para a saúde humana. Agora sim por ventura você encontra um alimento que tem mais contras do que Prós, então você já descarta esse alimento porque ele não é um alimento favorável para o consumo humano, ou ao menos para você, está OK? Certamente é uma erva daninha, que eles chamam de joio em meio ao trigo, que simplesmente são essas ervas daninhas esses joios em meio ao trigo que cresceram aí e alguém alguma outra pessoa acabou

pegando e consumindo ele como se fosse trigo, como se fosse um alimento quando na verdade ele não serve, não tem serventia alguma para o ser humano. E o princípio disso você pode observar muito no ritmo e nos hábitos dos animais. Os animais eles têm características saudáveis, os animais eles sempre vão saber identificar um alimento que faz mal e outro que faz que faz bem.

Só isso aí em casos digamos muito complexos, pode acontecer deles comerem alguma planta venenosa, mas no caso de estarem simplesmente privados, no caso de estarem com alguma escassez do alimento deles próprios, então eles podem, porventura, aí, se desvincularem um pouco da sua alimentação saudável, mas na maioria dos casos sempre vai ser assim, eles sabem o que eles comem, então quanto mais alimentos você vivenciar um animal comendo, mais é propicio aquele tipo de alimento para o ser humano também, está OK?

Aí você pode falar, ah mas não sei o que, tem que ser carne, tem que ser isso, tem que ser alimento baseado em carne para ser saudável, não, isso aí é um mito, até porque se vocês forem observar uma vaca, um cavalo, eles sobrevivem na natureza apenas comendo gramíneas, comem apenas grama. O que que um cavalo faz no pasto? Apenas come grama, não é mesmo? Se por ventura o ser humano dá pra ele reação é outra conexão que o ser humano aprendeu a ter com o cavalo, com os bois e com as vacas, mas em sua natureza eles vivem apenas comendo grama. E tem o porte que tem, são excepcionalmente fortes, vigorosos e comem apenas gramas.

Outro ponto também de vocês observarem é que todo tipo de animal forte e grande, se vocês observarem que comem grama, que comem vegetais, eles são robustos, são animais bem fortes, como é o caso dos elefantes, das girafas, e hipopótamos, e cavalos. Uma coisa é que temos que observar e tomar bastante cuidado no consumo de carnes, eu não vou ficar muito nesse assunto é porque é uma coisa que não se deve ficar censurando, até mesmo em questões de saúde. Segundo dados da ONU cerca de 70% das doenças do mundo atual, se devem aos produtos de origem animal, as carnes.

Desde que eu me formei na faculdade, lá em 2014 quando nós estudamos carne e as disciplinas de carnes 1, carnes 2, carnes 3, o que mais nos foi mostrado era a semelhança entre a carne animal e a carne humana, quando simplesmente o professor ia nos mostrar ali a semelhança que existia entre a carne humana e a carne animal, ficava notório, que não é simplesmente quase diferença nenhuma entre a carne humana e a carne animal. E aquilo ficou impregnado em mim, porque nós estudamos toda a estrutura da carne e a carne ela só deixa de ser músculo humano ou músculo animal, quando atinge o rigor mortis, ou seja, depois que atingir o rigor mortis a carne deixa de ser um defunto e passa a ser uma carcaça e isso na verdade essa carcaça na verdade que as pessoas acabam a comer, simplesmente faz muito mal por quê? Elas estão comendo um animal que foi morto e esse animal que foi morto na verdade ele está em estado de putrefação, então todas as pessoas que vão comer uma carne ela já entrou estado de putrefação.

Porque ela saiu daquele estado de rigor mortis que é quando o músculo que ainda tem vida e células vivas passa a ser uma carcaça, um defunto de um animal. Então vamos falar o que que acontece quando a ONU disse que 70% das doenças do mundo atual se devem ao consumo de carne. É porque se vocês voltarem 100 anos atrás a humanidade não comia carne como come hoje, no passado eram os avós que tinham seus próprios animais, dentro de suas casas, por exemplo, galinhas, porcos e tudo mais e eles não ficavam matando os animais diariamente, outro fator de saúde é que não sabemos quais são os tipos de alimentos que são dados para os animais que são convertidos em carne, muitos são inundados de hormônios, chegam a consumir inclusive carcaças da própria espécie em uma espécie de canibalismo, como ocorre com a doença da vaca louca, que tem sua origem no fato de darem na ração ossos moídos de outras vacas para o gado comer, sim é extremamente aterrorizante, mais você precisa mais que urgentemente saber o que você come e quais são os processos por trás disso.

Apesar de poder ser o dito assunto acima polêmico lhe digo têm coisas bem piores nos bastidores das grandes fábricas de alimentos, em parte vivenciei isso no chão de fábrica e vários processos são regidos com base em fraudes dos mais variados tipos, e quando a esse assunto lhe deixarei a curiosidade para pesquisar na internet por conta própria, já existem vários depoimentos e informações divulgadas, vamos agora passar para o próximo capítulo.

Curiosidades e desafios do setor alimentício

Então, nessa próxima etapa do curso, vamos falar sobre as curiosidades e desafios da indústria alimentícia. Bem, vocês estão acostumados a entender como sendo indústria alimentícia todo aquele setor na verdade de indústria, de empresas que simplesmente transformam qualquer tipo de matéria prima para que vocês possam consumir um alimento industrializado, e digamos que a maioria dos produtos da indústria eles não estão seguindo de certa forma fidedigna, os parâmetros reais, para manter a saúde e simplesmente o equilíbrio, vibracional elevado das pessoas.

Quem tem uma melhor saúde significa qualidade de vida, de acordo com aqueles produtos que consumem. Então, vamos ver que existem vários mecanismos, que na indústria de alimentos vocês precisam estar atentos e, inclusive, corrigir para si próprios, claro que a Tecnologia de Alimentos, na indústria de alimentos, ela é uma grande salvaguarda, para atribuir vários benefícios, para que a produção seja feita em larga escala. Só que no entanto, essa proporção aí de na verdade produzirem em larga escala, para uma população mundial que cresce cada vez mais rápido, simplesmente está passando pela culatra, pelo simples fato de que o que era na verdade para ser utilizado para suprir as necessidades de uma grande população que na verdade habita nas zonas urbanas do mundo pelo mundo afora nas grandes cidades na verdade eles começaram a utilizar isso de má fé e tudo isso foi direcionado para, na verdade, causar mal, causar doenças para enriquecer cada vez mais a indústria, ao invés de realmente suprir as necessidades e as carências dos consumidores.

Vamos ver um ponto crucial aqui, porque simplesmente todas essas inovações que vocês ficam observando na indústria tem os seus pormenores e tem os seus pormaiores. Digamos que muitos pormenores estão aí adentrando na indústria, naquilo que vocês conhecem como aditivos alimentares, os aditivos alimentares, os corantes alimentares, os saborizantes, temos vários modelos e vários tipos disso daí. E a maioria dos aditivos alimentares eles na verdade sobrevêm de insetos na verdade de enzimas de partes de insetos e também de produtos petrolíferos os chamados petrolatos, como é o caso da goma de mascar e também de vários corantes sintéticos a base de petrolatos, ou seja, as pessoas estão consumindo petróleo sem saber que estão consumindo petróleo.

E isso aí é um perigo para a saúde e tem vários na verdade produtos utilizados aí que na verdade não dizem nos rótulos que são produtos alimentícios dentro dos alimentos industrializados. O que que na verdade causa nas pessoas o uso de petrolatos, é porque isso na verdade congestiona muito o organismo das pessoas, por ser exacerbadamente rico em carbono comprimido, as pessoas vão ficando totalmente tóxicas e densas, na sua constituição física. Isso aí acarreta todo tipo de anomalia, de doença, nos órgãos internos das pessoas. Principalmente no estômago, nos intestinos, e no fígado. E também nos rins, que são os órgãos mais afetados por esses tipos de alimentos tóxicos e densos.

Sobre também o consumo de alimentos ricos em partes de animais, na verdade de insetos e fragmentos de insetos se vocês forem observar a RDC 14 da Anvisa, que é na verdade um dos regulamentos da Anvisa, nele se afirma que é permitido tantas partes de inseto por milhão de partículas de alimento, ou seja, eles na verdade afirmam, que é permitido e permissível o uso de fragmentos de insetos nos alimentos. Uma coisa bizarra, até porque pelo fato de uma colheita de alimentos ser realizada in natura, não significa que junto com aquela colheita vai ter fragmentos subjacentes de certa forma significativos de insetos ali. Até porque durante o processo de produção de seleção e tudo mais, nas etapas subsequênciais de tratamento desses produtos, é possível remover praticamente quase 100% desses fragmentos que não condizem com o alimento em si, isso aí é a parte de tratamento do processamento inicial dos alimentos.

É assim que eles são recebidos, antes de serem armazenados e encaminhados ou para consumo próprio e direto, ou simplesmente como matérias primas, para produção de produtos de subprodutos alimentares. Aqui na verdade convém a ser visto é que esses alimentos vocês já sabem que hoje em dia estão causando muitos males pra humanidade, e quais que são na verdade os perigos disso pra humanidade? É porque se as pessoas não acordarem e não ficarem atentas a isso o quanto a tempo, enquanto antes, simplesmente essas coisas não irão ser resolvidas facilmente. Então é necessário que o os consumidores, tenham de certa forma acesso a essas informações. Saibam aquilo que eles estão consumindo principalmente, e deveriam sobretudo, inclusive saber como a produção desses produtos, cada empresa, cada indústria de alimentos deveria na verdade filmar o processo de produção para que cada pessoa conseguisse reconferir e visualizar como é a produção de cada um dos seus alimentos preferidos, aqueles que elas compram com mais facilidade e com recorrência porque todo tipo de alimento processado, ele passa por um certo tipo de trabalho industrial.

E para que haja uma transparência industrial, até mesmo para que as pessoas fiquem ressalvas e resguardadas de qualquer tipo de dano, que venham a ser ocasionados por danos alimentares, nos casos da Anvisa não recentemente, mas no passado, acontecia bastante de terem recall que na verdade é um termo da indústria que significa recolhimento de produtos, quando eles na verdade são atestados como sendo danosos ou perigosos para a saúde, quando determinado lote de produção industrial de alimentos, na verdade é caracterizado como sendo um alimento prejudicial, o que faz mal à saúde humana, causando principalmente danos, levando a internações e até mesmo a morte.

E sobretudo em relação a isso, vamos abordar outras curiosidades, todos já devem saber que existem alimentos processados aos mais variados tipos de níveis. Só que, no entanto, uma coisa que você não sabe que existem muitos alimentos que na verdade eles tem cópias, é como se eles fossem clonados do original natural para o falso artificial. Então é muito comum vocês entenderem que tem vários tipos de alimentos baratinhos ou outros de outra marca bem caros, mas aí eu vou entrar com você aí em um porquê de isso acontecer. É porque se você observar que são mais caros, com certeza eles serão os mais puros e os mais naturais. Se você for observar os mesmos

frascos daqueles alimentos que são os concorrentes e são mais baratos do que aqueles que são caríssimos, eles na verdade são alimentos apenas com rotulações semelhantes mas que interiormente esses alimentos possuem apenas alguns tipos de produtos de condimentos ali inseridos naquele alimento processado que irá de certa forma mascarar aquele alimento como sendo um alimento original quando na verdade ele não tem todas as propriedades do original, resumindo são produtos falsificados mais que por exporem isso nos rótulos são permitidos.

Muitas vezes não tem nenhuma qualidade do original e se passa como sendo um produto clonado daquele natural, como sendo um alimento falso, isso aí nós temos vários casos, e vários exemplos que nem o azeite de oliva extra virgem, depois já temos azeite que na verdade não é o extra virgem, mas que está misturado com outros óleos, com óleo de canola, com óleos que fazem mal, e temos principalmente agora saiu também, um óleo extra virgem com outros óleos essenciais adicionados, eles misturam com óleo com azeite extra virgem e coloca um extra virgem ainda no nome do rótulo, isso aí vocês podem encontrar é fácil de vocês observarem, também isso aí está relacionado com vários produtos, inclusive queijos, mas eles podem entender que tem o queijo original, e depois tem os queijos análogos, o queijo análogo na verdade é um queijo que é utilizado, eles utilizam sal fundente, tem indústrias aqui no Brasil que na verdade importam esses as fundentes e se eu não me engano apenas a Dinamarca que fabrica esse tipo de sal fundente e esse sal fundente na verdade é quando eles misturam certos componentes ali do leite e outras coisas mais que tem a aparência e a consistência de um queijo quando na verdade não, o produto não é queijo, é um queijo falso, é um queijo análogo que eles dão o nome.

Só que é isso aí, na verdade eles fraudam um queijo, embora ocorra isso existem hoje novas alternativas, até porque hoje se você for observar, já existem no mercado vários tipos de queijos veganos, isso não na questão industrial, mas é possível você fazer vários tipos de queijos veganos e o próprio nome já diz, veganos, aquilo que é estritamente vegano, fazer com que isso se torne realidade no dia a dia das pessoas, apenas as indústrias, as grandes indústrias tentam dificultar isso um pouco, mas é uma questão de sabedoria, e vocês vão ver que o gasto é muito considerável com relação aos outros produtos que são cada vez mais caros.

Ah, outra curiosidade do setor de alimentos: Você possivelmente já está familiarizado(a) com o açúcar mascavo, com açúcar demerara e com açúcar refinado. Aquele açúcar refinado que faz mal, todo mundo sabe que esse açúcar refinado é praticamente um veneno hoje em dia. E acontece que quando você vai olhar na verdade o açúcar mascavo, o açúcar mascavo é um açúcar que não passou pelo estado de refinação, ele está no seu estado bruto e no entanto se você for observar a indústria alimentícia há dez anos atrás o açúcar mascavo era baratinho, custava praticamente menos da metade, ou metade do preço do açúcar refinado. Só que com a energia de novidade, de informação de veiculação na verdade como foi considerado que o açúcar refinado fazia mal à saúde e que o açúcar mascavo tinha propriedades benéficas para saúde. Então eles encareceram o açúcar mascavo e praticamente tornando ele o dobro,

ou até mais que o dobro do açúcar refinado tradicional. E olha que absurdo isso. Porque ele custava menos da metade antes há dez anos atrás.

Só que por que ele se tornou cada vez mais caro até tornar-se o dobro e mais do que o dobro mais caro que o açúcar refinado? É simplesmente porque ele passou a ser procurado com mais constância pelas pessoas que acreditaram, e tenho certeza inclusive tenho certeza que ele é melhor e faz muito mais bem a saúde do que o açúcar refinado. Então a indústria foi lá crescer o açúcar mascavo, só que qual que é a curiosidade nisso tudo? É difícil fazer o açúcar mascavo, é mais difícil fazer o açúcar mascavo do que o açúcar refinado? Não, e o segredo está aqui porque simplesmente o açúcar mascavo é o açúcar obtido inicialmente na produção inicial, de processamento da cana de açúcar.

Então vocês vão ter primeiramente o açúcar mascavo no seu estado bruto. E para se obter o açúcar refinado ele é obtido a partir do açúcar mascavo. Então o açúcar mascavo vai ter que passar por várias máquinas, vai ter que passar por vários e vários procedimentos industriais até o seu refinamento e branqueamento, então o que que acontece? O açúcar refinado é muito mais caro de se obter do que o açúcar mascavo, o açúcar mascavo simplesmente basta eles na verdade submeterem o caldo da cana de açúcar a evaporação e simplesmente o resíduo que sobrar ali da evaporação eles simplesmente irão misturar aquilo e já se obtém o açúcar mascavo. Simples e fácil.

É a mesma coisa o açúcar mascavo para quem simplesmente não conhece e o processo de produção é semelhante ao processo da rapadura. Aquele pessoal da zona rural tem mais conhecimento, tem mais acesso a rapadura, eles sabem perfeitamente bem como é feita a rapadura, o açúcar mascavo é rapadura, só que ao invés de cristais é empedrada, essa é uma curiosidade.

Outra curiosidade que vocês já viram foi o leite, e tem outra curiosidade que na verdade não é tão agradável, que é a do mel. O que acontece? Muitas pessoas ficam aí procurando o mel, o tempo todo, só que é difícil de se encontrar mel puro hoje em dia. Até porque a maioria dos méis que você encontrar comercializados hoje, eles estão na verdade adulterados, eles na verdade misturam a garapa de cana, o açúcar queimado, inclusive o açúcar queimado eles misturam esse açúcar queimado com o mel para que ele pareça o mel, não é difícil você encontrar nas pequenas cidades, garrafas de 700 ML e quase 1 litro, ou 1 litro também com mel até o talo, e eles vendem simplesmente por dez reais, vinte reais, já quando vocês vão comprar apenas uns 300 ML de mel puro, 300 ML de mel puro, na verdade está saindo aí em torno de uns trinta reais, apenas 300 ML.

E outra questão também é que você tem que prestar bastante atenção, é porque nesse meio, de todos esses tipos de alimentos estarem sendo adulterados, você tem que ficar prestando muita atenção nos rótulos, só que nem todos os rótulos eles vão mostrar pra você a verdade, existem muitos alimentos como a Coca-Cola por exemplo em que a fórmula é secreta.

Você não sabe realmente o que está ali dentro da Coca-Cola, e o mais equivocado é que se formos analisar as documentações da Anvisa pertinente a liberaração e