

# GORDURA TRANS E AS DEFINIÇÕES CONCORRENTES PARA O RISCO ALIMENTAR

## *TRANS FAT AND DEFINITIONS FOR COMPETING RISK FOOD*

Marília Luz David\*

### RESUMO

Considerando-se os riscos alimentares contemporâneos, este artigo analisa a construção da gordura trans como risco, atentando para as versões concorrentes e criadas durante sua controvérsia científica. Esta controvérsia é analisada sob o viés de dois grandes arcos: o primeiro se estende pela década de 1990 e termina com o anúncio das primeiras legislações para regular a gordura trans em alimentos. Aqui estava em jogo a veracidade da relação entre gordura trans e os efeitos prejudiciais à saúde, e se autoridades nacionais de saúde iriam considerá-la um risco alimentar. As primeiras legislações para rotulagem da gordura trans iniciaram o fechamento de parte da controvérsia científica nesse sentido. O segundo arco é mais bem discutido e nele são destacadas as diferentes versões pelas quais o risco passou, conforme os atores participantes da controvérsia o atrelaram a diferentes aliados. Finalmente, o argumento seria que atualmente existem duas versões para o risco: um que define a gordura trans enquanto risco de saúde pública e outro promovido pela indústria que negocia o risco como responsabilidade do consumidor de zelar pela própria saúde, tendo em vista que, desde 2003 e 2004, esta passou a reconhecer a gordura trans como um risco e a incorporar o fato científico em seus produtos.

**Palavras-chave:** Risco. Controvérsia científica. Alimentação. Gordura trans. Fato científico.

---

\* Mestre em Sociologia Política – UFSC e pesquisadora do Instituto de Pesquisa em Riscos e Sustentabilidade – IRIS – UFSC - E-mail: mariliadavid@hotmail.com

## ABSTRACT

*Among contemporary food risks, this article analyzes the construction of trans fat as a risk focusing on competing versions created during trans fat's scientific controversy. The controversy is divided into two arcs: the first extends throughout the 1990s and ends with the announcement of the first national legislation to regulate trans fat in food products. During this period of time it is at stake the validity of the relationship between trans fat and health problems and if national health authorities would consider it a food risk. The regulations that established trans fat mandatory labeling began the closure of part of the controversy in this regard. The second arc is better discussed and it highlights that the risk has gone through different versions, depending on what actors participating in the controversy associated it to. Finally, we conclude by arguing that there are currently two versions of the risk of trans fat: one that defines it as a public health risk and another promoted by the food industry that negotiates the risk as a consumer responsibility to ensure he/she own health. We note that from 2003 to 2004 onwards, food industry began to recognize trans fat as a risk and to incorporate it as a scientific fact in its products.*

**Key-words:** Risk. Scientific controversy. Eating. Trans fat. Scientific fact.

## INTRODUÇÃO

Diariamente convivemos com uma grande quantidade de alimentos que trazem em seus rótulos alegações de saúde do tipo “0% gordura trans”. A vasta presença destes rótulos, verificados em alimentos como pães, bolos e massas, aponta para a existência de um consenso científico que qualifica a gordura trans como um risco alimentar. Entretanto, por trás destes rótulos encontramos uma das principais controvérsias científicas da alimentação dos últimos vinte anos, relacionada à gordura trans. Isso porque, curiosamente, a gordura trans já fez parte de um ingrediente que, por ter sido avaliado como uma opção mais saudável, passou a estar presente na fabricação de alimentos durante o século XX.

Durante a década de 1950, óleos vegetais hidrogenados começaram a substituir a gordura animal na produção de alimentos. As gorduras animais, como a banha e a manteiga, eram criticadas por seu alto teor de gordura saturada, associada a efeitos adversos na saúde do coração (POLLAN, 2008). A maior parte da gordura trans que começou a ser consumida nesta época estava presente nestes óleos vegetais hidrogenados que foram avaliados por peritos da saúde como gorduras mais saudáveis. O parecer favorável aos óleos vegetais hidrogenados foi uma das principais justificativas para a sua ampla utilização. Até a metade da década de 1990 era possível encontrar alimentos que continham óleos vegetais hidrogenados e que utilizavam a afirmação “100% óleo vegetal” como uma alegação de saúde que associava o produto a baixos níveis de gordura saturada e a benefícios para a saúde do coração (BURROS, 1994).

Muitos trabalhos podem ser encontrados no campo da Nutrição sobre a gordura trans bem como a respeito de mudanças no aconselhamento nutricional desde a década de 1990. No entanto, é difícil encontrar estudos que busquem analisar esta reviravolta do consenso científico em relação à gordura trans a partir de perspectivas da Teoria Social Contemporânea. Afinal, como se criou este conhecimento científico que sustenta a gordura trans como um risco? Por que a indústria de alimentos, que anteriormente utilizava ingredientes com gordura trans, corrobora a existência do risco atualmente? Por quais versões passou o risco? Existe apenas uma versão para este risco alimentar? Para tanto, precisamos voltar à controvérsia científica relacionada à gordura trans e abrir a caixa preta em que esta se transformou.

A controvérsia científica é analisada em dois grandes arcos. O primeiro deles tem início com a primeira pesquisa, que abre a controvérsia científica na década de 1990 e se estende até o momento em que surgem as primeiras regras para regular a gordura trans em alimentos. O segundo dá conta do período entre 2001 e 2009, no qual já no início podemos observar o anúncio das primeiras regras para a rotulagem ou eliminação da gordura trans nos EUA, Canadá e Dinamarca.

A necessidade desta retrospectiva está vinculada a uma das principais pressuposições dos estudos científicos: a distinção entre ciência em construção e ciência pronta. Só podemos analisar a construção do risco durante o período da controvérsia científica, enquanto o fato ainda não foi estabelecido. Com isso, nos afastamos do discurso da ciência “pronta”, no qual a Natureza aparece como a causa que permitiu o encerramento da controvérsia e a definição do risco. Durante o período da controvérsia científica podemos observar o quão contingente é a definição de um risco. As definições de risco estão sujeitas a modificações, conforme os construtores de fatos vão substituindo os elementos amarrados ao risco, em busca de associações mais fortes. Portanto, o risco poderia ter outra definição caso os elementos amarrados a ele fossem outros. Além disso, durante a controvérsia podemos examinar, conforme o tempo, que aspectos da discussão deixaram de entrar em cheque e se os discordantes procuraram ou não redirecionar suas divergências para outras questões. Este *flashback* da gordura trans nos remonta a acontecimentos dos últimos vinte anos.

## 1. O ESTUDO DE CONTROVÉRSIAS CIENTÍFICAS

No final da década de 1970, quatro etnografias foram pioneiras em tomar o laboratório como seu objeto e lugar de investigação<sup>1</sup>. Os estudos de laboratório incluíam perspectivas teóricas como a etnometodologia, a filosofia sócio-construtivista e o Programa Forte, para tentar explicar como fatos científicos duradouros são produzidos nas práticas locais do laboratório (DOING, 2008, p.279). A principal contribuição de tais estudos foi chamar a atenção para o caráter fabricado do conhecimento. Nas três décadas seguintes, as investigações pioneiras abriram espaço para novas pesquisas que passaram a constituir o campo conhecido como *Science and Technology Studies* (STS), situado entre as disciplinas de Sociologia, Filosofia, História e Antropologia (DOING, 2008, p. 280).

Os estudos de laboratório trouxeram mudanças na perspectiva teórica desde Merton, visto que recusaram um modelo de explicação internalista-externalista da ciência, em que o conteúdo científico é autônomo e aparece separado de outras instituições sociais. Além disso, apresentaram mudanças metodológicas no nível da análise, em particular no que diz respeito à distinção entre ciência em construção e ciência pronta (KREIMER, 2005, p. 26). A fim de estudar as controvérsias científicas, Latour (2000) parte desta diferenciação teórico-metodológica inaugurada por estes estudos científicos a partir da década de 1970. Esta separação é fundamental, pois se deve estudar a ciência em construção, enquanto a controvérsia científica ainda não acabou. Uma vez que a controvérsia acaba, e o fato já está constituído, não se consegue observar sob quais condições o conhecimento foi produzido (KREIMER, 2005, p.18). É no período em que ainda existem as disputas pelo valor de verdade das alegações que se pode analisar a construção dos

<sup>1</sup> Estas pesquisas foram realizadas por Bruno Latour, que publicou com Steve Woolgar *Laboratory Life, the social construction of scientific facts*; Michael Lynch, que publicou *Art and Artifact in the laboratory science: a study of shop work and shoptalk in a research laboratory*; Karin Knorr Cetina, que publicou *The manufacture of knowledge: an essay on the constructivist and contextual nature of science*, e Sharon Traweek, que publicou *Beam Times and Life Times: the World of Particle Physics*.

fatos científicos<sup>2</sup>. Por esse motivo, a desconstrução da “ciência pronta” passa pela mobilização de recursos históricos que possam retomar a controvérsia científica.

Analisar a ciência em construção implica estudar as alegações antes que estas tenham sido transformadas em caixas-pretas. Latour (2000) traz da cibernética a expressão “caixa preta” para definir as alegações e os objetos que, conforme deixaram de ser questionados, conseguiram se tornar um conhecimento tácito. A caixa preta caracteriza uma reunião de forças, humanas e não-humanas, organizadas a fim de sustentar as conexões que tornam a afirmação verdadeira, isto é, um fato científico. A força da caixa preta está na sua capacidade de resistir aos discordantes – aqueles que não foram convencidos.

A perspectiva teórica de Latour é oportuna para pensar o risco, na medida em que a sua construção pode ser analisada como a construção de uma caixa-preta, assim como os atores participantes da controvérsia científica em torno do risco podem ser estudados como construtores de fatos. Além disso, é adequada a forma como Latour define e analisa a tecnociência enquanto um conceito híbrido, visto que o autor não distingue entre ciência e tecnologia. Ambas são partes da mesma aliança para resistir a controvérsias – nesse sentido, os construtores de fatos e de objetos enfrentam problemas equivalentes.

A análise das versões do risco que surgem ao longo da controvérsia da gordura trans é feita à luz da noção de “estratégias de translação” (LATOURE, 2000, 2001). Para ampliar a gama de aliados associados à caixa-preta e, do mesmo modo, evitar que esta se transforme/se abra totalmente ao ser repassada para outras mãos, os construtores de fatos adotam uma série de estratégias que são caracterizadas por aumentar o controle sobre aqueles que são chamados a participar da construção de fatos, ao mesmo tempo em que diminuem o espaço de negociação para que os novos aliados propaguem a caixa preta da mesma forma em que está. As estratégias de translação têm como fim o alistamento de novos aliados, assim como o controle de seu comportamento, para que a caixa preta possa ser criada e disseminada sem fugir ao controle dos construtores de fatos. Com as estratégias de translação, os construtores de fatos buscam reinterpretar os seus interesses e os daqueles que desejam recrutar, de forma com que ambos coincidam. Boa parte dos estudos científicos ocupa-se em analisar estas operações de translação, isto é, como interesses distintos são combinados em um objetivo composto (LATOURE, 2001, p. 106).

## 2. GORDURA TRANS: A TRAJETÓRIA DE UM RISCO ALIMENTAR

O primeiro arco da controvérsia científica, que se estende durante a década de 1990, é pontuado pelas disputas em torno das alegações sobre os efeitos adversos no colesterol HDL e LDL relacionados ao consumo de gordura trans. A consolidação do risco, pelo menos no que tange à contribuição da gordura trans para a ocorrência de doenças cardiovasculares, dependia de que os construtores de fatos conseguissem amarrar a gordura trans ao aumento do LDL e, se possível, à redução do HDL.

A controvérsia científica tem início em agosto de 1990, quando Mensink e Katan (1990) publicaram os resultados de um estudo que investigou os efeitos no colesterol associados ao consumo de gordura trans em um dos principais periódicos científicos da área médica, o *New England Journal of Medicine*. Pouco se conhecia a respeito dos efeitos na saúde da gordura trans que estava presente em grandes quantidades nos óleos vegetais hidrogenados, amplamente

---

<sup>2</sup> “Um fato [científico] é algo que é retirado do centro das controvérsias e coletivamente estabilizado quando a atividade dos textos ulteriores não consiste apenas em crítica ou deformação, mas também em ratificação. (...) Não há mais discussão” (LATOURE, 2000, p. 72).

utilizados pela indústria de alimentos na época. Este estudo sugeriu que a gordura trans aumentava o colesterol LDL (considerado o colesterol “ruim”) quase na mesma proporção que a gordura saturada. Contudo, a gordura trans foi associada à diminuição do HDL (considerado o colesterol “bom”), algo inédito, pois até então ninguém havia relacionado o consumo de qualquer tipo de gordura à redução deste tipo específico de colesterol (MENSINK; KATAN, 1990; KATAN; KORVER, 2006). Tal conclusão indicava que a gordura trans teria um efeito particular nos níveis de HDL e LDL em comparação a outras gorduras<sup>3</sup>. Inicialmente, Mensink e Katan (1990) avaliaram que a gordura trans teria um efeito para a saúde do coração similar ao da gordura saturada.

Na primeira parte da década de 1990, a versão do risco promovida pelos primeiros peritos que atuaram como construtores de fatos (MENSINK; KATAN, 1990; NESTEL et. al., 1992; ZOCK; KATAN, 1992) equiparava os efeitos na saúde da gordura trans aos da gordura saturada. Nesta versão do risco, as realidades das duas gorduras apareciam diretamente vinculadas: a estratégia de alinhar a realidade da gordura trans com a da gordura saturada abria a possibilidade de tirar proveito de um ator mais forte, dado que os efeitos adversos da gordura saturada já tinham o status de fato científico. Dessa maneira, os efeitos na saúde relacionados ao consumo de gordura trans seriam equivalentes ao da gordura saturada.

Institutos de pesquisa e peritos associados à indústria de alimentos foram os principais discordantes durante este período. O *Institute of Shortening and Edible Oils* americano (REEVES, 1991, p. 339), por exemplo, assinalou que o conteúdo de gordura trans consumido pelas pessoas estudadas por Mensink e Katan corresponderia a quatro vezes a média do consumo americano. Dessa maneira, as conclusões de Mensink e Katan em 1990 seriam apenas resultado de um consumo extrapolado. Com isso, o representante da indústria de alimentos americana coloca em cheque a possibilidade de essas conclusões serem aplicadas a níveis menores de consumo que ocorressem durante um longo período de tempo (REEVES, 1991, p. 339). Por um lado, o *Institute of Shortening and Edible Oils* tentava evidenciar a dependência que os resultados de Mensink e Katan tinham da metodologia utilizada, isto é, das condições do estudo. Isso porque quanto mais próximos das condições da pesquisa, menor a autonomia dos resultados e, por conseguinte, menos reais<sup>4</sup> (LATOURE, 2000). Mensink e Katan, por outro lado, trabalharam exatamente na direção oposta, tentando mostrar que os efeitos da gordura trans no colesterol eram independentes daquele cenário que criaram para a sua pesquisa.

A partir de 1994, peritos da Universidade de Harvard começaram a promover uma nova versão para o risco da gordura trans, quando afirmaram que a gordura trans seria pior para a saúde do coração do que a gordura saturada (WILLETT; ASCHERIO, 1994). Willett e Ascherio (1994) mobilizaram as primeiras pesquisas da controvérsia científica produzidas durante o início da década de 1990 (MENSINK; KATAN, 1990; NESTEL et. al., 1992; ZOCK; KATAN, 1992) e optaram por evidenciar muito mais a redução do colesterol HDL que o consumo de gordura trans provocaria. Dessa maneira, a gordura trans não apenas aumentaria os níveis de colesterol LDL como a gordura saturada, mas também teria o efeito adicional de reduzir os níveis do colesterol HDL. A partir do estudo epidemiológico *Nurses' Health Study* (WILLETT et. al., 1993), conduzido pela Universidade de Harvard, estes peritos de Harvard associaram 30.000 mortes anuais por doenças cardiovasculares ao consumo de óleos vegetais hidrogenados.

<sup>3</sup> A gordura saturada, por exemplo, era relacionada apenas ao aumento do colesterol LDL.

<sup>4</sup> O pressuposto aqui seria que o risco possui uma existência relativa (LATOURE, 2001, 2008). A existência do risco não seria uma questão binária, e sim um problema de grau entre a existência e a não-existência. A realidade é adquirida conforme mais aliados são amarrados à afirmação, de maneira que existem atores trabalhando o tempo todo para tornar os riscos mais ou menos reais bem como para criar uma assimetria que os favoreça entre a realidade dos riscos que procuram consolidar.

Caso ocorresse a consolidação destas alegações que reivindicaram que o consumo de gordura trans provocava alterações no colesterol prejudiciais à saúde, o uso de gorduras vegetais hidrogenadas (que contém gordura trans) poderia ser colocado em cheque. É importante lembrar que, na época, as gorduras vegetais hidrogenadas eram amplamente utilizadas como substitutos mais saudáveis para a gordura animal. No final da década de 1990, já existiam indicações de que a controvérsia poderia entrar em uma nova etapa: a Organização Mundial da Saúde (OMS/FAO, 1994) sugeriu que a gordura trans poderia ter efeitos prejudiciais para o colesterol e recomendou que o seu consumo fosse mantido nos menores níveis possíveis em 1993; um estudo do Departamento de Agricultura americano (JUDD et. al., 1994) indicou a formação de um pequeno corpo de estudos que fundamentavam a alegação de que a gordura trans seria um fator para o desenvolvimento de doenças cardíacas em 1994; em 1995 a Dinamarca determinou que a gordura trans deveria compor no máximo 5% do total de gorduras em margarinas, assim como deveria ter seu conteúdo reduzido no restante dos alimentos (STENDER et. al., 1995) e, uma das principais ONG de consumidores americanos, o *Center for Science in the Public Interest* (CSPI), enviou uma petição ao *Food and Drug Administration* (FDA) para que este tornasse obrigatória a rotulagem nutricional da gordura trans. Estes diferentes eventos ocorridos durante a década de 1990 indicam que os diversos atores, que atuaram como construtores de fatos, estavam consolidando o risco paulatinamente. Em 1997, o FDA decidiu atualizar a revisão da literatura sobre os efeitos da gordura trans na saúde (SCARBROUGH, 1997), o que poderia levar a mudanças nas regras de rotulagem nutricional americana.

O final da década de 1990 é um período em que a controvérsia científica tornou-se muito mais atrativa para novos atores com outras qualificações que passaram a fazer parte do processo científico. Entre eles estão jornalistas, conforme o surgimento de um maior número de notícias em grandes jornais como o *New York Times* (OPINION, 1994) e o *Los Angeles Times* (KENNEDY, 1994); empresas de alimentos como a Unilever, a primeira a anunciar planos para remover a gordura trans de margarinas e gorduras utilizadas em seus produtos (UNILEVER, 2011); e consumidores organizados, como mencionado anteriormente.

Em 1999, o *Food and Drug Administration* (FDA) anunciou planos para obrigar os fabricantes de alimentos a incluir informações específicas sobre a gordura trans em seus rótulos – uma decisão que veio em resposta à petição enviada pela ONG americana de consumidores *Center for Science in the Public Interest* em 1994. Durante esta época parte da controvérsia científica começa a ser fechada.

O início do segundo arco da controvérsia científica é marcado pela criação de legislações que tornaram obrigatória a rotulagem nutricional da gordura trans ou que fixaram um limite para a sua presença em alimentos. Em janeiro de 2003, o Canadá foi o primeiro país a tornar obrigatória a rotulagem nutricional da gordura trans. Tal medida ocorreu a partir da avaliação do Instituto de Medicina americano (IOM/NAS, 2002) que apontou para a existência de uma associação entre o consumo de gordura trans e doenças cardíacas, além da avaliação de que o Canadá seria um dos países com o maior consumo de gordura trans. Em julho de 2003, o FDA apresentou a proposta final para a rotulagem obrigatória da gordura trans nos EUA. As principais justificativas da agência americana para as novas regras de rotulagem apontaram para um corpo consistente de estudos que apoiavam a existência da relação entre o consumo de gordura trans e o aumento de doenças cardiovasculares (EUA, 2003).

Na Dinamarca, o *Danish Nutrition Council*, uma das autoridades de saúde do país, considerou que a redução de custos da produção não justificava mais a utilização de óleos vegetais com gordura trans na fabricação de alimentos. Em março de 2003, novas diretrizes para a rotulagem da gordura trans foram apresentadas pelo governo dinamarquês: seria proibida a venda de óleos



e gorduras com mais de 2g de gordura trans a cada 100g de óleos e gorduras. Aqueles produtos que utilizassem a alegação de saúde “livre de gordura trans” poderiam conter no máximo 1g de gordura trans por porção (de 100g) (STENDER; DYEBERG, 2003). Dessa maneira, a Dinamarca foi o primeiro país a banir a gordura trans de alimentos industrializados comercializados.

Nesse cenário do início da década de 2000, EUA, Canadá e Dinamarca convergem na medida em que conferiram importância estratégica à redução de doenças cardiovasculares como forma de melhorar a saúde pública. Com isso, o consumo de gordura trans ganhou relevância frente a preocupações com a saúde pública. Autoridades nacionais de saúde e o parecer de peritos do Instituto de Medicina americano (IOM/NAS, 2002) associaram a redução do consumo de gordura trans à prevenção de doenças cardiovasculares. Além disso, as diferentes estratégias de autoridades nacionais para lidar com o risco mostram como a afirmação pode ter destinos diferentes quando repassada para outras mãos (LATOURE, 2000). Em 2003, é possível observar como o fato científico é incorporado de maneira semelhante nos EUA e Canadá, por meio da rotulagem nutricional, enquanto que na Dinamarca o fato tem um destino totalmente distinto, pois os efeitos adversos da gordura trans servem de justificativa para banir esta gordura dos alimentos.

A introdução de novas regras para a rotulagem nutricional nos EUA e Canadá e a sua proibição na Dinamarca indicam que parte da controvérsia científica foi vedada (LATOURE, 2000), dado que esses países passaram a considerar como válida a associação entre o consumo de gordura trans e os efeitos adversos no colesterol. A decisão do FDA, por exemplo, em incluir a gordura trans na rotulagem nutricional marca um ponto importante na controvérsia, dado que o contexto regulatório americano é um dos principais do mundo, no qual outras regulações se inspiram (TANSEY; WORSLEY, 1995). A relação entre gordura trans e prejuízos para a saúde subjaz a incorporação da gordura trans à rotulagem nutricional ou à restrição de seu conteúdo em alimentos. A partir desta segunda etapa da controvérsia científica, tornou-se muito mais difícil questionar a afirmação que relaciona o consumo de gordura trans à ocorrência de doenças cardiovasculares. Com a vitória, neste período, daqueles que desejam consolidar a gordura trans como um risco alimentar, representantes da indústria, que atuam como os principais discordantes, passaram a redirecionar suas divergências para outros aspectos (LATOURE, 2000), algo que se tornou evidente quando novas questões entraram em xeque. A maneira como a gordura trans deveria ser rotulada foi uma das novas questões centrais nos EUA e Canadá, por exemplo.

O anúncio de novas regras para os alimentos no Canadá, EUA e Dinamarca em 2003 coincidiu com novas recomendações da OMS em relação à gordura trans. Em 2003, a OMS passou a classificar a gordura trans como um dos fatores da dieta que contribuem para o desenvolvimento de doenças cardiovasculares<sup>5</sup> e recomendou que o consumo de gordura trans não devesse ultrapassar 1% do total de energia diária consumida (OMS, 2003). Além disso, a OMS corroborou a versão do risco que surgiu primeiramente em 1994 (WILLETT; ASCHERIO, 1994), cuja avaliação definiu a gordura trans como pior para a saúde do coração do que a gordura saturada (OMS, 2003, p. 92).

Este novo aconselhamento nutricional da OMS marca uma revisão do conhecimento que alterou em retrospectiva a controvérsia científica. É fundamental assinalar que, a partir deste período, o referencial teórico utilizado pela OMS para validar a relação entre gordura trans e

---

<sup>5</sup> Este novo aconselhamento nutricional fez parte do relatório *Diet, Nutrition and the Prevention of Chronic Diseases* divulgado em 2003 pela OMS, como parte de uma série de publicações que têm início em 2002 que situaram o aumento de doenças crônicas entre os principais problemas da saúde pública mundial.

doenças cardiovasculares, assim como as novas recomendações nutricionais, foi formado por pesquisas e peritos que buscaram consolidar o risco como fato científico principalmente durante a década de 1990. Se no início da controvérsia os artigos de Mensink e Katan (1990) e de outros peritos foram considerados alegações fracas e inconsistentes, em 2003 estes construtores de fatos passaram a servir como referencial teórico para a OMS, o principal órgão de saúde internacional. Dessa maneira, as afirmações inconsistentes do início dos anos de 1990 se transformaram, de maneira mais expressiva em 2003, em um corpo de conhecimento consolidado internacionalmente.

Até este ponto da controvérsia científica, os construtores de fatos conseguiram reunir numerosas pesquisas publicadas nos principais periódicos científicos da área médica; alistaram grandes estudos epidemiológicos como o *Nurses' Health Study*, os quais corroboraram a associação entre gordura trans e doenças cardíacas; convenceram importantes autoridades científicas como o *Danish Nutrition Council*, o Instituto de Medicina americano e até mesmo a OMS; persuadiram políticos a criar legislações nacionais entre os principais marcos regulatórios do mundo; e atraíram ONGs de consumidores que passaram a estar alertas para a presença de gordura trans nos alimentos. Enfim, foram enfileirando todo o tipo de aliados de modo a constituir não apenas um risco, mas um *risco de saúde pública*.

### 3. AS ESTRATÉGIAS DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS DIANTE DA CONSOLIDAÇÃO DO RISCO

Desde o início da década de 1990, institutos de pesquisa e peritos associados à indústria de alimentos atuaram como os principais discordantes dentro da controvérsia científica. Se no início as propostas para remover a gordura trans dos alimentos foram recebidas com resistência por grande parte de representantes da indústria, a partir de 2003-2004 elas passaram a ser vistas como uma nova oportunidade.

As estratégias criadas pela indústria de alimentos frente à consolidação da gordura trans como um risco alimentar, são um ponto fundamental desta trajetória do risco, pois colaboram para definir o que ele seria. Apesar de passar a interpretar a gordura trans como risco alimentar, a indústria de alimentos continuou a agir enquanto discordante em relação à versão do risco promovida por atores como Estados e órgãos internacionais de saúde, que trabalharam para constituir um risco de saúde pública. Apesar de não desafiar mais a veracidade da afirmação, a indústria formulou sua própria versão de qual seria o problema e quais seriam as soluções mais apropriadas para lidar com o risco. A indústria agiu como um construtor de fatos de uma versão paralela do risco: ela se apropriou do fato científico, procurando amarrá-lo a outros elementos.

A indústria de alimentos necessitava de uma estratégia que não a deixasse vulnerável a possíveis críticas em relação a este risco em particular, mas que fosse simultaneamente lucrativa. Os alimentos sem gordura trans são a grande inovação da indústria dentro desta controvérsia científica. A utilização de alegações de saúde do tipo “livre de gordura trans” sugere que a indústria de alimentos passou a valorizar esta reformulação. No mercado americano, por exemplo, aqueles alimentos com a alegação “livre de gordura trans” tiveram um crescimento de 12% em suas vendas em 2004 (FOOD NAVIGATOR, 2005). De acordo com uma pesquisa de mercado nos EUA publicada pela *Greenfield Online*, 61% consideram a alegação “0% gordura trans” a mais importante para a saúde do coração (SCOTT-THOMAS, 2009). Tais preocupações indicam que a indústria criou uma alegação de saúde relevante para os consumidores e produziu um novo aspecto do que seria um alimento saudável.

O foco na saúde surgiu mais recentemente como um novo domínio de vantagem competitiva, enquanto uma boa maneira de agregar valor ao produto (HERRICK, 2009). Os produtos sem



gordura trans servem de exemplo de como as empresas se apropriam estrategicamente da preocupação com a saúde a partir da criação de alimentos em versões mais saudáveis. Este foco na saúde se torna relevante para a indústria e para os consumidores tendo em vista duas características-chave contemporâneas: a maior visibilidade do paradoxo alimentar entre saúde e doença e o antagonismo entre a busca pelo ideal de magreza e o aumento de doenças relacionadas à alimentação.

Beadsworth e Keil (1997), na tese que desenvolveram sobre as ambivalências da alimentação humana, assinalam como traço característico desta o paradoxo entre doença e saúde. Ao mesmo tempo em que o alimento é necessário para a manutenção da saúde, ele pode levar a doenças – o que estimula as pessoas a terem apreensões sobre os possíveis efeitos adversos do alimento que estão consumindo (BEADSWORTH; KEIL, 1997). Somado a isto, atributos da vivência do risco na Alta Modernidade, como o reconhecimento de que a perícia possui limitações e da existência de riscos por parte do público (GIDDENS, 1991), também contribuem para tornar este paradoxo mais aparente. Também, o ideal de magreza se aproxima do ideal de saúde como sinônimo de um bom estado físico, enquanto que a obesidade é relacionada a uma série de doenças (BEADSWORTH; KEIL, 1997).

Beadsworth e Keil (1997) apontam para a existência de um cenário contemporâneo antagônico, em que o ideal de beleza e saúde convive com o aumento de peso da população. A OMS foi o ator que conferiu maior visibilidade às doenças associadas à alimentação como um problema de caráter mundial, principalmente a partir de 2002, quando classificou a obesidade como uma epidemia (OMS, 2002b). Este distanciamento daquilo que é desejado como modelo de saúde gera preocupações a respeito de como se alimentar. O argumento a ser desenvolvido seria que a indústria de alimentos reconheceu esta contradição alimentar mais recentemente, assim como o fato de que é em parte responsabilizada pelo crescimento de doenças não-comunicáveis (OMS, 2002a; OMS, 2004). Para enfrentar este cenário, a indústria buscou uma nova dinâmica com a criação de alimentos com um perfil mais saudável.

Diversos autores da teoria social identificam o crescimento de uma ampla tendência na indústria alimentar relacionada à promoção de alimentos que trazem promessas de saúde (LANG; HEASMAN, 2002; NESTLE, 2007; HERRICK, 2009; BURCH; LAWRENCE, 2010). Entre os indicadores de maior atenção dada pela indústria alimentar está o índice Down Jones de sustentabilidade, que passou a utilizar os gastos no setor de pesquisa e desenvolvimento na área de saúde e nutrição para acessar o nível de sustentabilidade das empresas a partir de 2005 (PATTON, 2005). Atualmente, a Nestlé ocupa o primeiro lugar no *ranking*, seguido pela Coca-Cola. As iniciativas empresariais com foco na saúde compreendem, por exemplo, sites na internet com informações sobre alimentação e saúde, financiamento de programas esportivos e a utilização de alegações de saúde e selos para alimentos que seguem recomendações nutricionais de órgãos nacionais e internacionais de saúde.

Em relação ao risco da gordura trans, esta nova dinâmica criada pela indústria pode ser analisada à luz das estratégias de translação (LATOURETTE, 2000). A indústria alimentar reinterpretou a identidade do consumidor de alimentos e definiu novos grupos de consumidores de acordo com o que estes buscam na alimentação. A indústria tentou convencer os consumidores de que a solução para manejar a contradição alimentar em que vivem passa pelos diferentes produtos colocados no mercado. Cada benefício nutricional formula um problema e oferece uma solução: para aqueles que cuidam da saúde do coração, foram criados os produtos sem gordura trans, por exemplo. Nesta versão do risco, a indústria se coloca como ponto de passagem obrigatório entre os consumidores e a realização de um estilo de vida mais saudável, de maneira que a criação de produtos com diferentes benefícios nutricionais tornou-se uma das principais estratégias utili-

zadas pela indústria para que esta se apresentasse como indispensável no combate ao aumento de doenças relacionadas à alimentação. Com isso, a preocupação com a saúde é trazida para a esfera do mercado e a oferta de alimentos sem gordura trans é tida como uma escolha do consumidor em optar por uma dieta mais saudável. O risco da gordura trans estaria ligado à responsabilidade do consumidor de zelar por sua própria saúde.

Segundo Herrick (2009), a indústria de alimentos procura se apresentar como ator que informa e empodera o consumidor ao lhe oferecer opções de alimentos mais saudáveis. Assumir a retórica da preocupação com a saúde e apresentá-la como uma iniciativa própria foi uma estratégia interessante para que a indústria de alimentos virasse o jogo em seu favor frente às possíveis críticas que a responsabilizam pelo aumento de doenças crônicas. Desta forma, a indústria de alimentos reinterpreta os objetivos dos consumidores, incorporando estes mesmos objetivos aos seus próprios interesses.

Nesse contexto, a oferta de alimentos sem gordura trans é retrata pela indústria como uma oportunidade do consumidor em optar por uma dieta mais saudável. O risco da gordura trans estaria ligado à responsabilidade de o consumidor zelar por sua própria saúde. Se no início da controvérsia científica as propostas para remover a gordura trans dos alimentos foram recebidas com resistência por grande parte da indústria, a partir de 2003-2004 elas passaram a ser vistas como uma nova oportunidade.

#### **4. CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Durante a controvérsia científica, a ideia de que a gordura trans seria um risco de saúde pública perpassa as versões do risco promovidas por autoridades internacionais e nacionais de saúde, ONGs de consumidores, peritos da área da saúde que atuaram como construtores de fatos. Inicialmente, esta foi uma característica unânime entre as versões do risco que surgiram na década de 1990 e início dos anos 2000. As soluções propostas para administrar o risco, que começaram com a rotulagem obrigatória da gordura trans, a limitação de seu conteúdo em alimentos e a sua substituição, apóiam esta caracterização da gordura trans enquanto um risco de saúde pública. Tais medidas somam à indicação de que a indústria deveria produzir alimentos mais saudáveis (OMS, 2004), o que sinaliza, em relação às estratégias para lidar com o risco, que a responsabilidade corporativa seria maior do que a responsabilidade individual do consumidor. A estratégia de translação que amarra a resolução de um problema pontual à resolução de um problema mais amplo é utilizada por aqueles atores que trabalham para tornar a gordura trans um risco de saúde pública, ligado ao crescimento de doenças crônicas. Nesta versão, as soluções para administrar o risco são retratadas como um desdobramento de estratégias para combater o aumento de doenças crônicas.

A partir de 2003-2004, período em que a indústria de alimentos iniciou uma onda de reformulações, a versão do risco que promovia a gordura trans como um risco de saúde pública passou a conviver com uma versão paralela, sustentada pela indústria de alimentos. Nesta segunda versão mais recente, a gordura trans aparece como um risco de responsabilidade do consumidor. Por um lado, os construtores de fatos que sustentam a gordura trans como um risco de saúde pública foram bem sucedidos em fechar parte da controvérsia científica, visto que a indústria foi obrigada a apoiar a existência do risco alimentar. Por outro, não conseguiram controlar o que a indústria decidiu fazer com o fato científico quando esta passou a incorporar a existência do risco em suas estratégias para produzir e vender alimentos. Atualmente, a indústria atua como construtora de outra versão para o risco alimentar. Por este motivo, convivemos com duas versões paralelas do risco da gordura trans.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- BEARDSWORTH, Alan; KEIL, Teresa. **Sociology on the menu**: an invitation to the study of food and society. Londres: Routledge, 1997. 277p.
- BURCH, D.; LAWRENCE, G. The “wellness” phenomenon: implications for global agri-food systems. In: LAWRENCE, G.; LYONS, K.; WALLINGTON, T. (org.). **Food security nutrition and sustainability**. Londres: Earthscan, 2010.
- BURROS, Marian. Eating Well. **The New York Times**, Nova York, 2 março 1994. Disponível em: <http://www.nytimes.com/1994/03/02/garden/eating-well.html?scp=12&sq=trans+fat&st=nyt>. Acesso em: 20 março 2010.
- DOING, Park. Give me a laboratory and i will raise a discipline: the past, present, and future politics of laboratory studies in STS. In: HACKETT, Edward, et al (orgs.). **The handbook of science and technology studies**. Cambridge/ Londres: MIT Press, 2008. 1065p.
- EUA. **Food labeling: trans fatty acids in nutrition labeling, nutrient content claims, and health claims**, Federal Register, v. 68, n. 133. 11 de julho de 2003. Disponível em: <http://www.fda.gov/food/labelingnutrition/labelclaims/nutrientcontentclaims/ucm110179.htm>. Acesso em: 20 outubro 2010.
- FOOD NAVIGATOR. Trans fat label law offers threats and opportunities. **Food navigator**, 1 julho 2005. Disponível em: <http://www.foodnavigator-usa.com/Legislation/Trans-fat-label-law-offers-threats-and-opportunities>. Acesso em: 2 janeiro 2009.
- GIDDENS, Anthony. **As conseqüências da modernidade**. São Paulo: Editora Unesp, 1991. 177p.
- HERRICK, Clare. Shifting blame/ selling health: corporate social responsibility in the age of obesity. **Sociology of health & illness**, v. 31, n. 1, 2009. Disponível em: <http://www3.interscience.wiley.com/cgi-bin/fulltext/121391015/PDFSTART>. Acesso em: 20 janeiro 2010.
- IOM/NAS. **Dietary reference intakes for energy, carbohydrate, fiber, fat, fatty acids, cholesterol, protein and amino acids**. Washington (DC): National Academy Press, 2002.
- JUDD, J. T. et. al. Dietary trans fatty acids: effects of plasma lipids and lipoproteins on healthy men and women. **American journal of clinical nutrition**, v. 59, n. 4, 1994. p. 861-868.
- KATAN, M. B.; KORVER, O. The elimination of trans fats from spreads: how science helped to turn an industry around. **Nutrition reviews**, v. 64, n. 6, 2006. p. 275-279.
- KENNEDY, J. Michael. New fears cited over margarine, other foods: health: processed items could be linked to 30.000 heart disease deaths, nutritionist says. Some in industry criticize report. **Los Angeles Times**, Los Angeles, 16 maio 1994. Disponível em: [http://articles.latimes.com/1994-05-16/news/mn-58450\\_1\\_heart-disease/2](http://articles.latimes.com/1994-05-16/news/mn-58450_1_heart-disease/2). Acesso em: 19 março 2010.
- KREIMER, Pablo. Estudio preliminar. El conocimiento se fabrica. Cuándo? Dónde? Cómo? In: KNORR CETINA, Karin. **La fabricación del conocimiento. Un ensayo sobre el carácter constructivista y contextual de la ciencia**. Bernal: Ed. Universidad Nacional de Quilmes, 2005. 368p.
- LANG, T.; HEASMAN, M. **Food wars**: the global battle for mouths, minds and markets. Londres: Earthscan, 2004.
- LATOUR, Bruno. **Ciência em ação: como seguir cientistas e engenheiros sociedade afora**. São Paulo: Ed. UNESP, 2000. 438p.

LATOURE, Bruno. **A esperança de pandora. ensaios sobre a realidade dos estudos científicos**. Bauru: EDUSC, 2001. 371p.

LATOURE, Bruno. A textbook case revisited – Knowledge as a mode of existence. In: HACKETT, Edward, et al (orgs.). **The handbook of science and technology studies**. Cambridge/ Londres: MIT Press, 2008. 1065p.

MENSINK, R. P.; KATAN, M. B. Effect of dietary trans-fatty acids on high density and low-density lipoprotein cholesterol level in healthy subjects. **The New England Journal of Medicine**, v. 323, n. 7, 1990. p. 439-445.

NESTEL, P. et al.. Plasma lipoprotein and Lp[a] changes with substitution of elaidic acid for oleic acid in the diet. **Journal of Lipid Research**, v. 33, n. 7, 1992. p. 1029-1036.

NESTLE, M. **Food politics: how the food industry influences nutrition and health**. Berkeley/ Los Angeles: University of California Press, 2009.

OMS/FAO. **Fats and oils in human nutrition. Report of a Joint FAO/WHO Expert Consultation**. Roma: OMS/FAO, 1994. 147p.

OMS. **Globalization, diets and noncommunicable diseases**. Genebra: OMS, 2002a.

OMS. **World health report 2002: reducing risks, promoting healthy life**. Genebra: OMS, 2002b.

OMS. **Diet, nutrition and prevention of chronic diseases**. Genebra: OMS/FAO, 2003. (WHO Technical Report Series 916)

OMS. **Global strategy on diet, physical activity and health report of a Joint WHO/FAO Expert Consultation**. Genebra: OMS, 2004.

OPINION: Diet Roulette. **The New York Times**, Nova York, 20 maio 1994. Disponível em: <http://www.nytimes.com/1994/05/20/opinion/diet-roulette.html>. Acesso em: 25 março 2010.

PATTON, D. Healthy innovation attractive to investors. **Beverage Daily**, 9 setembro, 2005. Disponível em: <http://www.beveragedaily.com/Financial/Healthy-innovation-attractive-to-investors>

POLLAN, Michael. **Em Defesa da Comida**. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2008. 271p.

REEVES, R. M. Letter to the Editor. **The New England Journal of Medicine**, v. 324, n. 5, 1991. p.338-339.

SCARBROUGH, F. E. Some Food and Drug Administration perspectives of fat and fatty acids. **American Journal of Clinical Nutrition**, v. 65, n. 5, 1997. p. 1578-1580 (suplemento)

SCOTT-THOMAS, Caroline. Company claims consumers duped by trans fat labeling loophole. Food Navigator USA, 20 maio 2009. Disponível em: <http://www.foodnavigator-usa.com/Financial-Industry/Company-claims-consumers-duped-by-trans-fat-labeling-loophole>. Acesso em: 10 outubro 2009.

STENDER, S. et. al.. The influence of trans fatty acids on health: a report from The Danish Nutrition Council. **Clinical Science**, v. 88, n. 4, 1995. p. 375-392.

STENDER, S.; DYEBOERG, J. **The influence of trans fatty acids on health. A report from the Danish Nutrition Council**. Copenhagen, 2003. 85p. Disponível em: [http://www.meraadet.dk/gfx/uploads/Rapporter\\_pdf/Trans%20fatty%20acids\\_4.th%20ed.\\_UK\\_www.pdf](http://www.meraadet.dk/gfx/uploads/Rapporter_pdf/Trans%20fatty%20acids_4.th%20ed._UK_www.pdf). Acesso em: 5 maio 2009.

TANSEY, Geoff; WORSLEY, Tony. **The Food system**: a guide. Londres: Earthscan, 1995. 259p.

UNILEVER. Our history 1990s. Disponível em: : <http://www.unilever.com/aboutus/ourhistory/1990s>. Acesso em: 2 fevereiro 2011.

WILLETT, W. C. et al. Intake of trans fatty acids and risk of coronary heart disease among women. **Lancet**, v. 341, 1993. p. 581-585.

WILLETT, W. C.; ASCHERIO, A. Trans Fatty Acids: Are the Effects Only Marginal? **American Journal of Public Health**, v. 84, n. 5, 1994. p. 722-724.

ZOCK, P. L.; KATAN, M. B. Hydrogenation alternatives: effects of trans fatty acid and stearic acid versus linoleic acid on serum lipids and lipoproteins in humans. **Journal of Lipid Research**, v. 33, 1992. p. 399-410

Recebido em 13/11/2011  
Aprovado em 22/11/2011