



MAIS UMA FAKE NEWS

IVERALDO GUIMARÃES

A carcinicultura brasileira deve realmente incomodar muita gente pelo mundo afora e em nosso próprio País, pois está recorrentemente sendo vilipendiada, açotada de todas as maneiras possíveis. E uma dessas maneiras é a distribuição premeditada de desinformações, de notícias fabricadas e falsas por meio dos mais diversificados meios de mídia. Esse tipo de notícia, atualmente conhecida pelo neologismo Fake News (notícia falsa), nasceu nos meios tradicionais de comunicação e propagou-se incendiariamente na mídia *online*. Seus alvos podem ser indústrias, governos ou quaisquer outros tipos de instituições ou pessoas. Desta vez, e novamente, a vítima foi a atividade de carcinicultura, a qual já fora atacada com Fake News acusando-a de afetar a pesca extrativa; de não gerar empregos

nem contribuir para com a economia regional; de lançar efluentes letais no ambiente; de camarão ser uma fonte letal de colesterol; de degradar os manguezais, dentre outros embustes. Mas, desta vez, seus produtores alcançaram o refinamento da parvoíce ao propagarem por meio das mídias sociais a seguinte história.

Em Taiwan, um dos quatro tigres asiáticos, juntamente com Singapura, Coreia do Sul e Hong Kong, uma mulher faleceu apresentando sangramento pelos olhos, nariz, ouvidos e boca. A causa de sua morte fora provocada por arsênio, elemento químico de símbolo As (utilizado principalmente como conservante da madeira numa fórmula de arseniato de cobre e crômio em curtumes, ligas metálicas, inseticidas, herbicidas). Esse diagnóstico foi proferido por um professor de medicina forense, a pedido da polícia local, após uma cuidadosa e minuciosa averiguação, com duração de apenas meia hora, exa-

minando restos alimentícios no estômago da vítima e considerando desnecessário qualquer análise laboratorial.

Nas explicações de sua perícia, o professor escreveu que o óbito não se deu por suicídio ou por assassinato, pois a vítima morrera por ignorância. E continuou em seu relatório. O arsênio foi produzido em seu estômago. A pobre mulher costumava tomar vitamina C diariamente, e no jantar comeu grande quantidade de camarões. E aí estava o problema. Conforme o professor, os camarões com casca mole contêm alta concentração do composto 5-potássio-arsênico, cuja fórmula anidra é As_2O_5 . Ele continua sua explicação dizendo que alimentos contendo essa substância não são tóxicos ao ser humano. Porém, a vitamina C ao reagir com o 5-potássio-arsênico se converte no 3-potássio-arsênico (As_2O_3), também conhecido por arsênico, altamente tóxico. Depois dessa esquisita aula de bioquímica o professor conclui que o ▶

arsênico causa paralisia nos pequenos vasos sanguíneos inibindo as atividades do fígado, rins, coração, intestino e produzindo a necrose das células epiteliais. Daí o sangramento pela boca, nariz, ouvidos e olhos. E assim, ele recomenda que não se coma camarão ao ingerir-se vitamina C.

De imediato podemos observar que

no texto não se registrou nem o nome da mulher acometida pela intoxicação, nem outros dados que lhe identificassem, apesar da publicação da foto de uma mulher esvaindo-se em sangue. No entanto, a foto fora surrupiada da internet. A mulher da foto chamava-se Neda Agha-Soltan e morrera no Irã com um tiro no coração. Do

mesmo modo, não se publicou o nome do professor de medicina forense responsável pela perícia médica realizada. Mesmo assim, sem mais detalhes de identificação, podemos fazer uma breve análise dos dados bioquímicos contidos na publicação.

Não há necessidade de ser doutor em bioquímica para desbaratar mais essa farsa. O composto químico 5-potássio-arsênico não está presente no organismo dos camarões e nem em lugar nenhum, pois ele simplesmente não existe. Quando o professor afirma que sua forma é anidra (As_2O_5) sobrevém a pergunta: onde na fórmula se encontra o potássio (K)? Forma anidra quer dizer sem água e não sem potássio. E a fórmula As_2O_5 pertence ao pentóxido de arsênio que é tóxico, mas não faz parte da bioquímica dos camarões. Segundo a teoria bioquímica do professor, o composto somente torna-se tóxico quando reage com a vitamina C para formar o 3-potássio-arsênico (substância que também não existe), e que tampouco é uma forma anidra do trióxido de arsênio (As_2O_3), igualmente tóxico. Essa substância jamais foi produzida no organismo dos camarões.

O que existe no organismo dos camarões é a vitamina C; e esta, o ácido ascórbico é constituído pelos elementos Carbono, Hidrogênio e Oxigênio, e nenhuma presença do elemento arsênio, pois se assim não fosse certamente já estaríamos mortos ao saborearmos nossos camarões. O arsênio pode até estar presente no organismo dos camarões (assim como em suínos, insetos, peixes, moluscos), mas apenas se absorvido do ambiente como o chumbo, o cádmio ou qualquer outro elemento pesado.

Com relação aos sintomas citados pelo professor devido à intoxicação por arsênio, eles nunca existiram. O arsênio não causa hemorragias. Dessa maneira, mais uma inverdade contra a carcinicultura foi desmoralizada. Mas, os responsáveis pelo desenvolvimento dessa atividade têm que continuar atentos e não baixar a guarda jamais, pois somente assim será possível combater a artilharia das Fake News.

Por fim, degustem sem medo os seus camarões temperados com limão e alho (alimentos ricos em vitamina C). De preferência um ceviche, seviche ou cebiche, prato da culinária peruana e apreciado em toda a América Latina, baseado em camarões crus marinados em suco de limão. ■

O CEVICHE DE CAMARÃO À BASE DE LIMÃO COMEÇOU A SER SABOREADO A PARTIR DO SÉCULO XVI COM A CHEGADA DOS ESPANHÓIS QUE INTRODUZIRAM O CÍTRICO. APESAR DO CEVICHE SER CONSUMIDO POR MILHÕES DE PESSOAS NAS AMÉRICAS, JAMAIS SE REGISTROU QUALQUER MORTE. E NUNCA MAIS O LIMÃO, COM SUA VITAMINA C, SEPAROU-SE DO CAMARÃO



IVERALDO GUIMARÃES

é biólogo marinho, pós-graduado em carcinologia e consultor de empresas.