

1º BOLETIM DA REVISTA BRASILEIRA DE PICARETOLOGIA QUÍMICA

ASSUNTO: ALERTAS DE FIM-DE-ANO E PERÍODO DE FESTAS

OS RISCOS DO PANETONE

O panetone é um alimento, se é que podemos chamá-lo assim, muito danoso para nosso organismo. Basta lembrar que em sua composição química existe uma plêiade de compostos aromáticos lineares e saturados (CALs). Os CALs são responsáveis por uma extensa gama de alterações nos indivíduos, que vão desde a uma simples dermatite de contato (avermelhamento das mãos ou de outras partes que tomaram contato com o panetone) até a formação de brotoejas generalizadas. Não custa lembrar que os CALs estão estreitamente relacionados com os entupimentos repentinos da veia-artéria.

Outros compostos presentes no panetone têm também o seu potencial danoso. Façamos uma pequena lista:

GLICERINA: também conhecida como propanotriol, a glicerina é acrescentada com o objetivo de tornar a massa do panetone mais úmida. Esse efeito é conseguido pela auto-oxi-redução da glicerina, originando entre outros produtos a água oxigenada, a nitroglicerina e o gliceropato de amônio. A água oxigenada é um forte agente descolorante da mucosa intestinal, produzido o chamado "desconforto alvo interno". A nitroglicerina pode explodir à simples agitação e em sua forma gasosa pode ser emanada junto com os flatos com conseqüências desastrosas para a flora e fauna intestinal e planetária. Já a formação do gliceropato de amônio depende da ingestão simultânea de panetone e pato assado com molho alcalino. O gliceropato produz uma leve sensação de torpor que evolui para um estágio pré-comatoso e posterior morte por combustão espontânea.

FRUTOLATOS DE METILA: produzidos como conseqüência do tratamento em alta temperatura das frutas cristalizadas contidas no panetone, os frutolatos são causadores de aftas e gastrites epidêmica.

ALDEÍDOS POLÊMICOS: os aldeídos polêmicos são produzidos pela condensação de muitas moléculas de dialdeídos monocarbonados. Tais compostos aderem à superfície do esmalte dentário facilitando a fixação de bactérias das placas e semáforos bacterianos, iniciando ali a produção do ácido polêmico que desagrada o hidroxiapatita constituinte do dente.

CORANTES À BASE DE CHUMBO: A adição de sais plúmbicos aos panetones é feita para incrementar a cor e o peso dos mesmos. O principal corante à base de chumbo, o parafusoato de chumbo III, é um importante agente causador de escolioses e outros desvios da coluna.

Tendo em vista a composição altamente imprópria dos panetones, sugerimos algumas alternativas mais relacionadas aos nossos costumes alimentares tropicais menos danosas ao nosso organismo como: bolinhos de queijo rançoso, pasteizinhos de miúdos de bode, panquecas feitas em banha de porco e sorvete *light* de rapadura.

Esperamos assim, contribuir para uma dieta mais leve, sadia e enraizada em nossos costumes e tradições.

Comunidade de Picaretologia Química no ORKUT

www.orkut.com.br/Main#Community.aspx?cmm=19793807

CIÊNCIA E HUMOR, NÃO NECESSARIAMENTE NESSA ORDEM!

BRINQUEDOS INFANTIS E PLÁSTICOS

Os brinquedos infantis, destinados a crianças menores de 4,11 anos de idade (ou 1500 dias), que possuem polipropileno em sua composição são totalmente impróprios. Nessa faixa etária, a criança tem o costume de levar os brinquedos à boca. O simples contato do polipropileno com a saliva pode ser fatal se a criança tiver ingerido, nas últimas 5,8 horas, alimentos do tipo *chips*, chicletes ou balas carameladas de gengibre.

Esse alerta passará a constar obrigatoriamente em todos os brinquedos feitos com esse polímero. Crianças com mais de 4,11 anos de idade estão completamente seguras.

FOGOS DE ARTIFÍCIO E SHOWS PIROTÉCNICOS

A Medida Provisória MP-42.987/2008, recentemente publicado no Diário Oficial, proíbe, em todo território nacional, a realização de shows pirotécnicos com fogos de artifício de cor azul e vermelha sendo lançados em seguida, nessa seqüência. Outras seqüências podem ser usadas sem o menor risco.

A razão é muito simples: em atmosfera úmida, os sais cúpricos usados na obtenção da cor azul podem permanecer por alguns segundos na atmosfera e reagir com os sais de estrôncio presentes nos fogos de cor vermelha. O encontro desses dois sais produz sais de cor grená que podem ser lesivos a algumas células visuais da retina provocando a *Degeneração Plic-Ploc* das células retinianas. Tal degeneração provoca dor nos joelhos das pessoas e as torna incapaz de distinguir tons como o "azul-fundo-de-boca-de-baleia" e o "roxo-beliscão". Em algumas pessoas o "verde-exorcista" também é alterado.

CHÁ DE BOLDO E CHAMPAGNE

O chá de boldo jamais deve ser utilizado para melhorar o estado alcoólico resultante da ingestão de champagne. Em verdade, o boldo potencializa os efeitos do champagne, aumentando ainda mais o estado de embriaguez e ou ressaca. Espumantes nacionais não reagem com o boldo. O alerta é válido apenas para champagne francês legítimo e suas cópias de boa qualidade.

FLASH FOTOGRÁFICO E MAQUIAGEM

A popularização das câmeras digitais vem trazendo um sério problema para a cútis feminina. O comprimento de onda da luz do *flash* dessas câmeras provoca alterações sutis na composição da maquiagem. Após umas 13 ou 14 exposições ao *flash*, a cor da maquiagem pode ser alterar e o resultado é esteticamente horrível. As mulheres devem contar o número de exposições a *flashes*, evitando a exposição excessiva. Uma tira de papel de filtro embebida em um extrato de maquiagem "Makia-Vell" vem sendo comercializado com resultados animadores. A tira é colada na roupa, na altura do umbigo, e muda de cor minutos antes de ocorrer a alteração da maquiagem, permitindo os retoques salvadores.

DESEJAMOS BOAS FESTAS A TODOS OS NOSSOS LEITORES. VOLTAREMOS EM EDIÇÃO EXTRAORDINÁRIA SEMPRE QUE PUDERMOS COLABORAR PARA A MELHORIA DA QUALIDADE DE VIDA DE TODOS.