Sexta-Feira, 03 de Outubro de 2025

Cerveja também pode ser contaminada por metanol? Padilha diz que é ‘mais difícil’

Ministro da Saúde recomendou que a população evite destilados de origem desconhecida

No meio de vários casos confirmados de **intoxicação por metanol** pelo Brasil, consumidores se preocupam com a saúde ao beber. As bebidas envolvidas são: gin, whisky e vodka, mas a dúvida sobre outras, como cerveja e vinho, tem ganhado espaço.

o ministro da Saúde, **Alexandre Padilha**, em declaração, explicou que esse tipo de adulteração, que acaba **adicionando metanol as bebidas, é mais difícil de acontecer em cervejas**.

“Estamos diante de um crime envolvendo produtos destilados, incolores, onde se têm técnicas de adulteração desse produto que você não tem no caso de cerveja, que é uma bebida que tem a tampa, tem gás, e é muito mais difícil de adulterar”, explicou o gestor.

Até o momento, **todos os registros de intoxicação** **são de pessoas que ingeriram destilados**, o que não é o caso da cerveja, que é uma bebida fermentada. Outra bebida que também passa por um processo de fermentação é o vinho.

O Centro Nacional de Informações Estratégicas em Vigilância em Saúde (CIEVS), até o momento, recebeu notificações de **59 casos de intoxicação por metanol**, sendo 53 em São Paulo (11 confirmados e 42 em investigação), cinco em investigação em Pernambuco e um no Distrito Federal. Há ainda um óbito confirmado e sete em investigação.

O ministro da Saúde recomendou que a população evite destilados de origem desconhecida, especialmente líquidos incolores, cuja procedência não possa ser confirmada.

“Reforçamos três recomendações fundamentais ao consumir bebidas alcoólicas: se beber, não dirija; mantenha-se alimentado e hidratado antes e durante o consumo; e, principalmente, certifique-se da origem da bebida. É essencial saber de onde ela vem. Se estiver em um bar, não aceite bebidas de desconhecidos e tente verificar a procedência. Isso é ainda mais importante neste momento", afirmou Padilha.

Há riscos na cerveja sem álcool?

A principal diferença entre a cerveja com e sem álcool está na concentração de substância alcoólica. As duas passam pelo processo de fermentação, mas a sem álcool passa por um processo de **desalcoolização por destilação a vácuo**.

No fim, a cerveja sem álcool pode conter até 0,5% de álcool por volume, enquanto a cerveja zero álcool geralmente apresenta um teor alcoólico menor que 0,05% por volume, muitas vezes indicado como 0,0% no rótulo.

Segundo profissionais de saúde, há uma dificuldade de remover 100% do álcool durante o processo de produção, o que ainda deixa um leve rastro de concentração nas bebidas sem álcool.

diariodonordeste