

ANEXO 1 – Bebidas alcoólicas e factores individuais associados ao consumo

Álcool e bebidas alcoólicas

A literatura presente na alcoologia, também nos possibilita uma melhor compreensão do agente causador da problemática do alcoolismo. Assim, as bebidas alcoólicas surgem como o veículo condutor que leva esse agente agressor a ser ingerido pelo ser humano. Para Mello et al. (2001), as bebidas alcoólicas são bebidas que contêm álcool etílico ou etanol, que apresenta a seguinte molécula de fórmula química: $\text{CH}_3\text{CH}_2\text{OH}$. Sendo esta molécula o principal álcool destas bebidas, presente em diferentes concentrações. O etanol é um líquido incolor, volátil, de cheiro característico e densidade 0,8. É possível misturá-lo com água, ferve a $78,5^\circ\text{C}$ e pode separar-se da água através do processo de destilação.

Entende-se por graduação alcoólica de uma bebida a percentagem volumétrica de álcool puro nela contido. Assim, quando um vinho apresenta de 10° significa que cada litro contém 10% de álcool, isto é, 100 ml ou 80 gramas de álcool (Mello et al., 2001).

As bebidas alcoólicas podem dividir-se em duas categorias no que concerne à sua origem: bebidas fermentadas e bebidas destiladas. As bebidas fermentadas obtêm-se por fermentação alcoólica dos sumos açucarados, pela acção das leveduras. Nesta categoria de bebidas incluem-se o vinho (obtido por fermentação do sumo da uva, tem graduação que vai de 8 a 13 graus e um litro de vinho de 12 graus contém 120 ml de álcool puro, ou seja, 96 gramas de álcool), a cerveja (obtida por fermentação de cereais de cevada e aromatizada pelo lúpulo, a sua graduação varia entre 4 a 8 graus), a água-pé (obtida da mistura de água e mosto já espremido e a sua graduação é de aproximadamente 2 a 3 graus), a cidra (obtida por fermentação do sumo de maçã, raramente ultrapassa os 4 a 5 graus) e outras bebidas provenientes da fermentação do sumo de outros frutos (Harichaux e Humbert, 1978; Mello et al., 2001).

Segundo Mello et al. (2001), as bebidas destiladas resultam da destilação, por meio dum alambique, do álcool produzido no decurso da fermentação. Através de um processo de evaporação seguido de condensação pelo frio das bebidas fermentadas, obtêm-se bebidas mais graduadas. Esta categoria de bebidas subdivide-se em dois tipos de

bebidas: aguardentes/álcoois (bebidas com graduação por volta dos 45 graus) e aperitivos/licores (com graduações à volta dos 15 e 20 graus).

Na categoria aguardentes/álcoois inserem-se bebidas provenientes da destilação de vinhos (cognac), frutos (aguardente de figo), sementes (whisky, vodka, gin) e melação de cana sacarina (rum). Na categoria aperitivos/licores inserem-se bebidas à base de vinhos, com maior graduação que estes (Vinho da Madeira e Vinho do Porto) ou de misturas de vinhos com álcool, açúcar e aromas (aniz, licores diversos), vinhos «generosos» ou vinhos «licorosos» (Harichaux e Humbert, 1978; Mello et al., 2001).

Álcool e factores individuais

O que leva, então, o indivíduo a beber e a tornar-se doente alcoólico? Existe um certo número de factores que podem estar mais intimamente radicados no indivíduo e que determinem a sua predisposição ao estado de alcoolização, podendo ser factores psicológicos, fisiológicos, genéticos e outros. Apesar de hoje já estar afastada a hipótese de uma personalidade pré-alcoólica típica, determinante do aparecimento do alcoolismo, admite-se que certas características da personalidade podem estar na base da procura do efeito do álcool. Mas, existe já a ideia de que a informação genética, que cada indivíduo possui para fazer face ao risco que o álcool representa, encontra-se variável de indivíduo para indivíduo, por vezes de família para família, e pode traduzir-se por variações na actividade enzimática interveniente no sistema de oxidação hepática do etanol e em outros aspectos do metabolismo (Mello et al., 2001).

As tentativas para compreender a criação e desenvolvimentos da dependência vão, cada vez mais, apoiando-se em conhecimentos neurobiológicos e bioquímicos. Os sintomas da síndrome de abstinência ou privação põem em relevo modificações bruscas induzidas nos sistemas de compensação cerebral criados pelo consumo continuado (Mello et al., 2001).

Entre as correntes psicológicas explicativas da criação da dependência no indivíduo, existem duas que carecem de especial enfoque. A primeira fundamenta na organização e funcionamento do indivíduo a procura do álcool. Este desempenha para o indivíduo o objecto substituto privilegiado, num histórico evolutivo de uma personalidade pré-

mórbida oral e narcísica. Desta forma, para os psicanalistas, o alcoolismo é um sintoma, que poderá manifestar um conflito não resolvido (Mello et al., 2001).

A segunda corrente psicológica, apoiada numa perspectiva comportamental com autores significativos como Watson, Skinner e Miller, defende que o alcoolismo deixa de ter o significado de sintoma para constituir ele próprio a doença, sinónimo de comportamento inadaptado e mal aprendido e, assim, patológico. Pela sua acção ansiolítica, o álcool, tornado agente habitual de redução de tensão e ansiedade, de produção de alívio e bem-estar, constitui reforço para a persistência e repetição do comportamento alcoólico (Mello et al., 2001).