



USP ESALQ – DIVISÃO DE COMUNICAÇÃO

Veículo: ATP

Data: 20/10/2016

Caderno/Link: A4

Assunto: Esalq cria sopa com menor teor de sódio

SAÚDE

Esalq cria sopa com menor teor de sódio

Resultado de um estudo em Ciências dos Alimentos, a Sopa Benevie trabalha também a transparência do rótulo e a sustentabilidade

Cinco estudantes de Ciências dos Alimentos da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq/USP) criaram uma linha de sopa instantânea com menor teor de sódio: a "Sopa Benevie", do italiano "Boa Vida". "Buscamos diminuir estes ingredientes e trazer mais transparência e proximidade ao consumidor", disse Marianne Tufani, umas das responsáveis pela pesquisa. A ideia surgiu na

disciplina Pesquisa e Desenvolvimento de Produtos I, quando tiveram contato com a empresa Unilever, que trouxe o desafio da criação de uma sopa com redução de sódio, clean label (com marca transparente) e sustentabilidade.

Orientado pela professora Thais Maria Ferreira de Souza Vieira, do Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição, o estudo utiliza elementos naturais.

Com isso, a linha apresentou quatro sopas orgânicas diferentes, com objetivo de alcançar quatro faixas etárias (gerações Baby Boomer, X, Y e Z). "Conseguimos reduzir o sódio, implantar o clean label, oferecendo produtos com rótulos mais limpos, com poucos ingredientes e aderindo à produção sustentável", contou Vanessa de Lima, graduanda de Ciência dos Alimentos.

Durante as avaliações, as es-

tudantes realizaram pesquisa de campo com 30 pessoas. A maioria dos entrevistados garantiu sentir falta de sopas mais naturais no mercado, considerando que as que existem são muito artificiais e não saudáveis. "Tentamos atender a todos os públicos com sabores que, ao mesmo tempo, fossem saudáveis e gostosos, a sopa 'Benevie' apresenta embalagem atrativa e transparente,

para demonstrar o produto em sua essência, eliminando dúvidas e aumentando o contato com o consumidor", disse Marianne.

Grande parcela da população ainda não se atenta aos riscos e continua excedendo o ideal recomendado pela Organização Mundial da Saúde (OMS), que seria de 5 gramas por dia. Enquanto alguns tentam reduzir ao máximo esse indicativo,

procurando alternativas de produtos livres desse componente.

Além das diversas doenças crônicas que o excesso de sódio pode ocasionar à saúde, boa parte dos alimentos industrializados leva ingredientes que os consumidores desconhecem e não sabem quais são as funções. Também participam da pesquisa as estudantes Daphnie Estevam Casale, Mariana Coutinho e Raquel Nozaki.

