



USP ESALQ – DIVISÃO DE COMUNICAÇÃO

Veículo: Hoje Mais

Data: 22/02/2017

Caderno/Link: <http://www.hojemais.com.br/tres-lagoas/noticia/viver-bem/menos-sal-na-sopa-instantanea>

Assunto: Menos sal na sopa instantânea

Menos sal na sopa instantânea

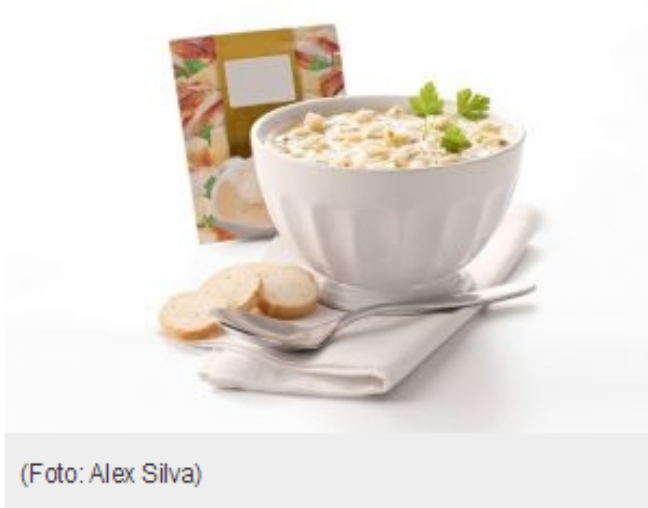
A sopa de pacote pode se tornar vilã pela enorme quantidade de sódio que carrega - mas um grupo de pesquisadores está tentando driblar esse problema



comente agora



Saúde



(Foto: Alex Silva)

Tem prato com mais cara de saudável do que a sopa? Mas quando as pessoas buscam uma versão prática, em pó, o que tomam mesmo é um banho de água fria. Isso porque essas opções costumam ser lotadas de sódio, que faz a pressão subir.

Pois uma grande indústria pediu a alunos da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq) da Universidade de São Paulo para criarem uma sopa instantânea com baixo teor do mineral. “Decidimos aproveitar o sódio encontrado naturalmente nos alimentos”, conta Marianne Tufani, graduanda em ciência dos alimentos e uma das participantes do projeto.

O grupo elaborou quatro sabores com, em média, 1 miligrama de sódio por pacote. Para ter ideia, uma sopa que essa empresa comercializa hoje reúne cerca de 700 miligramas do mineral. Agora, é torcer para que ela invista na ideia dos estudantes.

