

**USP ESALQ – ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO**

Veículo: Comunidade Excola

Data: 25/08/2011

Link: <http://exkola.com.br/scripts/noticia.php?id=54416749>

Caderno / Página: - / -

Assunto: Sopa instantânea saudável da Korin

SOPA INSTANTÂNEA SAUDÁVEL DA KORIN: SEM CONSERVANTES, LIVRE DE REALÇADORES DE SABOR E FEITA A BASE DE FRANGO ORGÂNICO

Visando oferecer pratos saudáveis e de preparo rápido para estar em sintonia com a demanda da sociedade atual, empresa lança linha de sopas instantâneas com componentes naturais São Paulo, 25 de agosto de 2011 – Acaba de chegar ao mercado a linha de sopas da Korin Agropecuária – entre as maiores de orgânicos e produtos naturais do Brasil – é feita a base do frango certificado orgânico. A sopa instantânea é uma linha que conserva o sabor natural dos ingredientes e reduz drasticamente a utilização de componentes químicos em sua fabricação.

"Conseguimos o prazo de validade de um ano sem utilizar conservadores. Mesmo sendo um alimento industrializado, foram mantidos mais de 95% de seus nutrientes. E ainda é feita com frango orgânico. É um alimento que podemos levar e consumir onde quisermos. Uma boa opção para quem quer ter uma alimentação mais saudável também nos horários entre as principais refeições, substituindo os tradicionais doces e salgados", explica Reginaldo Morikawa, gerente geral da empresa.

Entre os diferenciais do produto está à conservação sem a necessidade de aditivos químicos, o que preserva o sabor original dos ingredientes e, o frango orgânico, um produto especial da Korin. Isso é possível graças ao processo de produção, conhecido como liofilização, que consiste em retirar toda a água dos alimentos. Quando colocados em contato com água quente, retornam praticamente ao seu estado natural. A Soupi, nome comercial do produto, também apresenta quantidades de sódio controladas de 27% do consumo ideal diário para uma pessoa adulta.

Pesquisa do Instituto Dante Pazzanese de Cardiologia com 1.294 hipertensos mostrou que 93% deles não sabem fazer a relação entre o sal e o sódio descrito nas embalagens de alimentos. Sendo que, 75% não verifica os rótulos e, 45% não sabem que os produtos industrializados podem conter muito sal. O consumo em excesso pode causar aumento da pressão arterial e acidente vascular cerebral. As sopas podem ser encontradas nos sabores: Frango com Batata, Frango com Legumes e Frango com Fubá de Milho. É feita com o Frango Orgânico Korin, preparada com legumes e verduras convencionais, tem corante natural (cúrcuma), e tempero de ervas e condimentos naturais sem uso dos tradicionais realçadores de sabor glutamato monossódico e dissódico, e tem preparo instantâneo. Frango Orgânico - "Defendemos a criação de frangos sem ingredientes de origem animal na ração e medicamentos utilizados na avicultura moderna. As aves desenvolvem-se num ambiente equilibrado e que privilegia o bem-estar animal.

Usamos vários extratos naturais de plantas como orégano, canela, eucalipto e limão. A ave pode passear no terreiro (piquete), não fica confinada o tempo todo, além do número de aves na granja ser menor que no modelo convencional", explica Luiz Carlos Demattê Filho, gerente industrial da Korin. Demattê especializou-se na produção de aves criadas em sistemas alternativos aos convencionais.

É mestre em nutrição animal pelo Departamento de Melhoramento e Nutrição Animal da FMVZ/UNESP, especialista em gestão do agronegócio pela FGV e doutorando em Ecologia Aplicada pela ESALQ-USP. Além da certificação da qualidade orgânica pelo IBD, o frango orgânico Korin também possui o certificado em Bem-Estar Animal, conferido pela Ecocert do Brasil. O certificado garante que todo o processo produtivo, da granja até o abate, segue regras rígidas com relação ao bem-estar dos animais. E o alimento é livre de qualquer insumo químico o que resulta numa carne de alta qualidade.

Curiosidade: A sopa é considerada o prato mais antigo do mundo entre os pesquisadores. A palavra tem origem na teutônica suppa que se refere a um prato medieval (sop) de um estufado espesso que se colocava em fatias de pão. Escrito por Emma Ewing em 1882, um livro de receitas dedicado exclusivamente as sopas referia-se ao alimento como econômico, saudável e de fácil digestão que deveria ocupar um lugar de destaque na ciência da culinária.

Ao analisarem a relação entre o consumo de sopas e a ingestão de nutrientes, avaliaram que indivíduos que tomam sopa com frequência têm menor ingestão de gordura e maior ingestão de folato, beta-caroteno e vitamina C. Hoje a sopa é um alimento que combate a obesidade, importante nos processos de reeducação alimentar e, segundo um estudo feito com adultos portugueses pela Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto (FNAUP), a sopa diminui o risco de obesidade: após avaliação de 40 mil indivíduos, concluiu-se que a sopa de legumes reduz o risco da doença em 11% nos homens e em 14% nas mulheres.

Também pesquisas de J. Raloof publicadas na Science News de 24 de Abril de 1999 apontam o consumo de sopas saudáveis como meio de diminuir o apetite e estimular a perda de peso. Agricultura Natural – A forma de cultivo orgânico que veio do Japão. Formas de cultivo que visam respeitar as leis da natureza surgiram nos Estados Unidos, na Europa e no Japão. Em 1930, o filósofo e espiritualista japonês Mokiti Okada elaborou trabalhos nas áreas de agricultura, artes, medicina, religião e educação.

Deixou muitos legados e liderou o movimento da agricultura orgânica no Oriente. A Korin produz alimentos nos moldes da Agricultura Natural de Mokiti Okada, sem agrotóxicos, aonde resgatar a pureza do solo e dos alimentos, preservar a diversidade e o equilíbrio biológico e contribuir para a elevação da qualidade da vida humana, são preceitos fundamentais. Mokiti Okada alertou para a necessidade de uma avaliação cuidadosa sobre os "bons resultados" obtidos pelo uso indiscriminado de agrotóxicos, que têm caráter passageiro e acarretam graves consequências ao meio ambiente.

Em 1930 ele já alertava a população sobre a impregnação de resíduos químicos nos alimentos, a alteração do verdadeiro sabor dos mesmos, o comprometimento da saúde do lavrador, que manipula tais produtos, e do consumidor, além da contaminação de mananciais, leitos de rios, lençóis freáticos, enfim da ampla degradação ambiental que afeta toda a cadeia alimentar. A Agricultura Natural busca o equilíbrio das propriedades do solo, da planta, do animal e do meio ambiente. Além da Linha de Frangos Livres de Antibióticos e Orgânicos, a Korin tem em torno de 40 produtos orgânicos entre frutas, hortaliças e legumes. Acesse: www.korin.com.br.

http://www.jornow.com.br/jornow/noticia.php?idempresa=1407&num_release=50467&ori=H

Fonte: JorNow

Autor: Redação