



USP ESALQ – DIVISÃO DE COMUNICAÇÃO

Veículo: Esteta

Data: 26/10/2016

Caderno/Link: <http://www.esteta.com.br/saude-e-beleza/saude-e-bem-estar-para-esteta/nutrcao-para-esteta/5006-estudantes-criam-sopa-instantanea-com-menor-teor-de-sodio.html>

Assunto: Estudantes criam sopa instantânea com menor teor de sódio

Estudantes criam sopa instantânea com menor teor de sódio

Alunos da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz, em Piracicaba, desenvolveram a sopa "Benevie", do italiano, "Boa Vida", para servir de alternativa aos alimentos com alto teor de sódio

A grande quantidade de sódio encontrada nas sopas instantâneas é alvo de frequentes preocupações e questionamentos entre os consumidores preocupados com a saúde. No entanto, a parcela da população que não atenta aos riscos continua excedendo o ideal recomendado pela Organização Mundial da Saúde, que seria de 5 gramas por dia. Enquanto alguns tentam reduzir ao máximo esse indicativo, procurando alternativas de produtos livres desse componente, cinco estudantes de Ciências dos Alimentos da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz ([Esalq](#)) da USP, em Piracicaba, dedicaram-se a criar uma linha de sopa instantânea com menor teor de sódio, à qual deram o nome de sopa "Benevie", do italiano, "Boa Vida".

Além das diversas doenças crônicas que o excesso de sódio pode ocasionar à saúde humana, boa parte dos alimentos industrializados leva em sua composição ingredientes que os consumidores desconhecem e não sabem quais são as funções. "Buscamos diminuir esses ingredientes e trazer mais transparência e proximidade ao consumidor", contou Marianne Tufani, umas das alunas responsáveis pela pesquisa.

A ideia surgiu quando tiveram contato, na disciplina Pesquisa e Desenvolvimento de Produtos I, em parceria com a empresa Unilever, que trouxe o desafio da criação de uma sopa com redução de sódio, *clean label* e sustentabilidade. Esse contato possibilitou às estudantes atuarem como profissionais fora da sala de aula.

Naturais

O estudo, orientado pela professora Thais Maria Ferreira de Souza Vieira, do Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição da [Esalq](#), buscou utilizar elementos naturais em sua formulação. 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 estudantes 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. Além de Marianne e Vanessa, também participam da pesquisa Daphnie Estevam Casale, Mariana Coutinho e Raquel Nozaki.

Mais informações: (19) 3429-4109 / 3447-8613; email [Este endereço de email está sendo protegido de spambots. Você precisa do JavaScript ativado para vê-lo.](#)

Jornal da USP

