

Utilização de microencapsulados de aromas de plantas aromáticas e especiarias como estratégia para a redução de sal

Cláudia Viegas*, André Gerardo*, Margarida Sapata**, Carmo Serrano**

* - Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril

** - Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária

o problema

doenças cardiovasculares são a **1^a** causa de morte em Portugal e no Mundo
hipertensão é um dos principais **factores de risco**
hipertensão afeta **36%** população portuguesa
os portugueses consomem **2 x** mais sal do que o recomendado



em todo o mundo, **1 em cada 3** adultos tem hipertensão

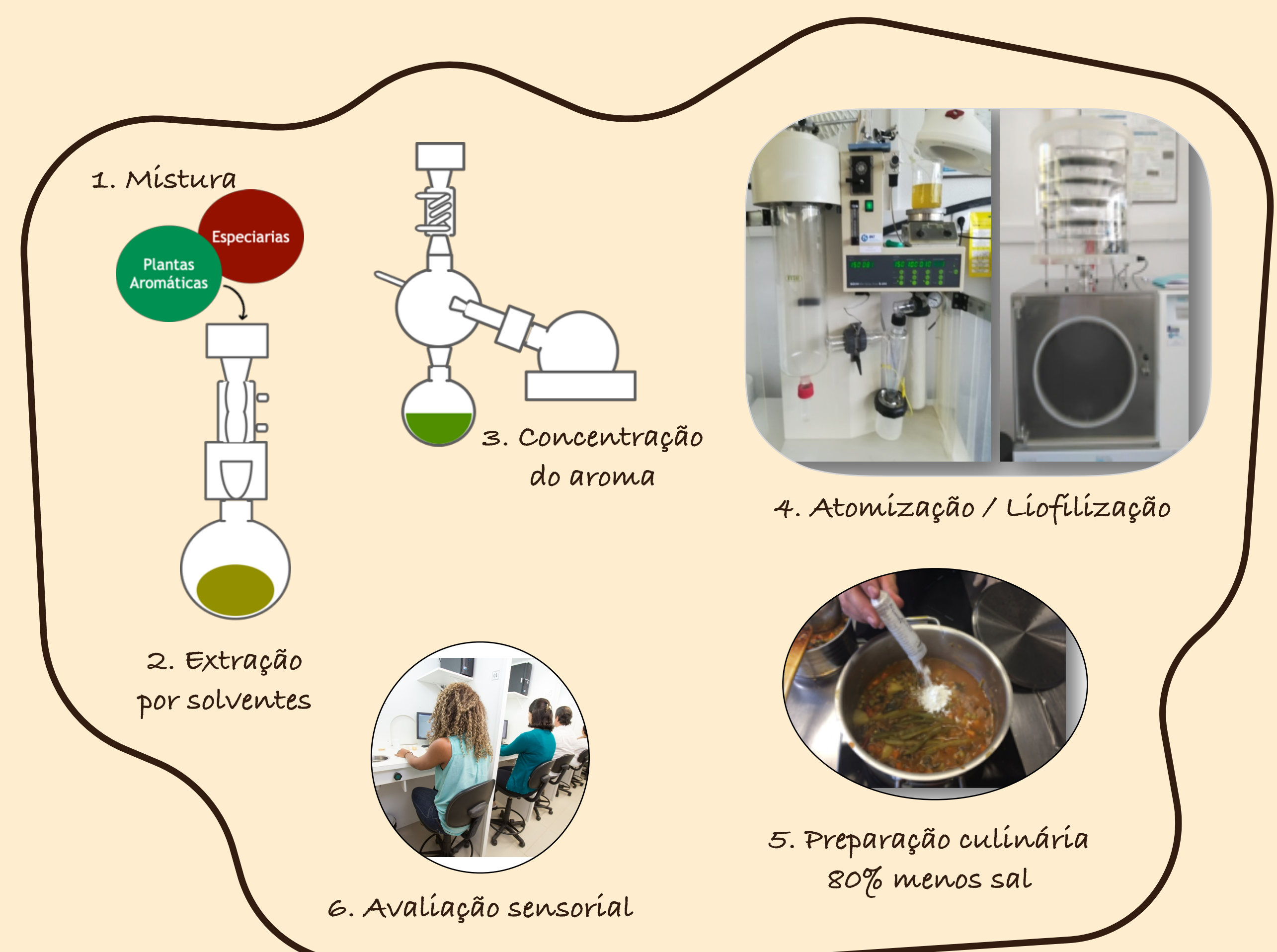
objectivo

desenvolvimento de microencapsulados de aromas de plantas aromáticas e especiarias para aplicação na gastronomia, como estratégia para a redução de sal

metodologia

criação de misturas de plantas aromáticas e especiarias
preparação de **extratos dos aromas** das misturas
encapsulação dos aromas (proteção da degradação)
atomização e **liofilização** - forma esférica

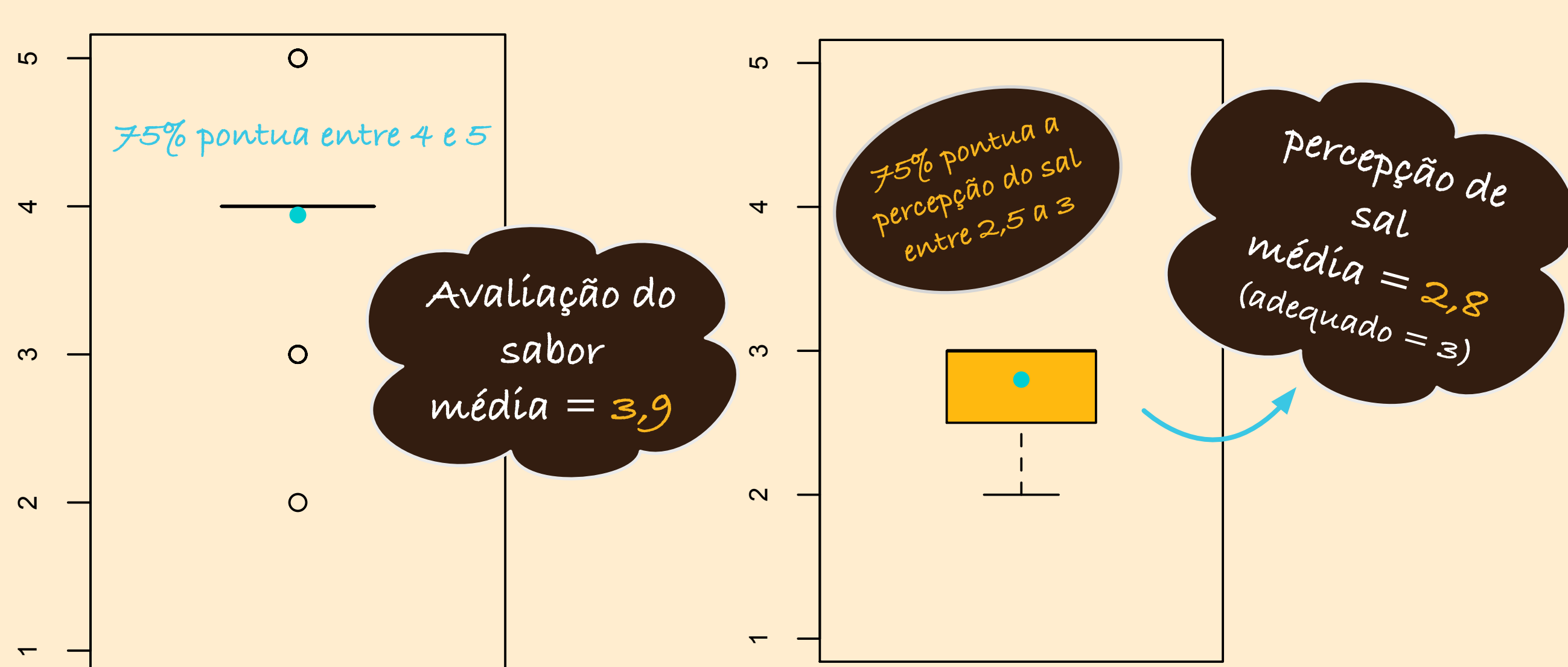
aplicação dos microencapsulados em preparações culinárias com **redução de sal** (80% menos)
avaliação sensorial



resultados

percepção de sabor **muito próxima** à do sal
elevada estabilidade à temperatura de cocção
inalteração da cor das preparações culinárias
dissolução imediata e total

boa aceitação em todos os parâmetros (percepção de sal, cor, textura, aroma e sabor)

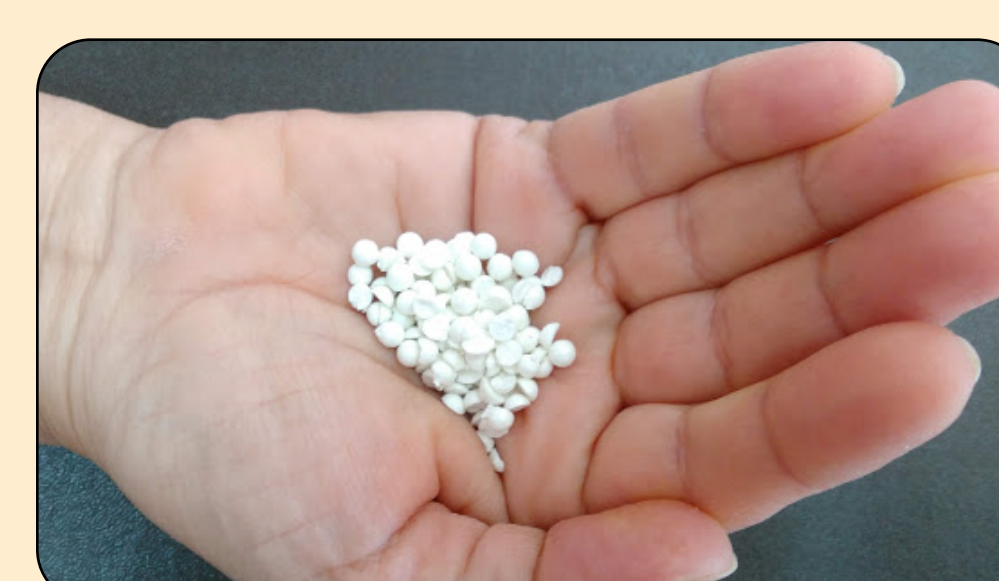


a solução

forma esférica e seco - simula a utilização do sal comum

estratégia concreta na redução de sal na restauração pública e em contexto familiar

concentração de sabor e aroma permite a sua utilização quer numa **redução gradual** e faseada, ou na **eliminação total**



Produto atomizado (pó - uso industrial) e liofilizado (grânulos - uso doméstico e restauração)

