

## DESENVOLVIMENTO E ANÁLISE BROMATOLÓGICA DO SAL DE CARURU - AMARANTHUS VIRIDIS

Mariana Januário Lilli<sup>1</sup>. Milene Peron Rodrigues Losilla<sup>2</sup>.

<sup>1</sup>Graduanda de Nutrição. Centro de Ciências da Saúde – Universidade do Sagrado Coração – [mariana.lili@hotmail.com](mailto:mariana.lili@hotmail.com);

<sup>2</sup>Docente de Nutrição. Centro de Ciências da Saúde – Universidade do Sagrado Coração – [profa.milene@yahoo.com.br](mailto:profa.milene@yahoo.com.br)

Tipo de pesquisa: Iniciação Científica Voluntária (PIVITi)

Área do conhecimento: Saúde – Nutrição

O projeto teve como objetivo geral desenvolver dois tipos de sal utilizando o Caruru, Amaranthus Viridis, e realizar análise bromatológica dos mesmos. Para tal procedimento foi necessário elaborar dois tipos de sal, utilizando o caruru, em calor seco; após houve a realização das análises bromatológicas para concluir qual tipo de sal seria o mais recomendado. A coleta da PANC Caruru, foi feita no Jardim Europa – Bauru/SP e levada imediatamente ao laboratório de Nutrição da Universidade do Sagrado Coração (USC) para a elaboração do sal. As análises bromatológicas padrão (umidade, cinzas, proteínas e lipídeos) foram realizadas no mesmo dia pela aluna e pela docente Ana Paula Cerino, responsável pelo Laboratório de Análises Bromatológicas da USC. A dosagem de sódio foi realizada por um laboratório particular da cidade de Bauru, visto que, a comparação desse mineral do sal alternativo com o sal comum é indispensável. A dosagem de micronutrientes foi realizada pelo professor Dr. Pedro Padilha, responsável pelo laboratório da UNESP Botucatu. Os resultados mostraram que o sal 100% caruru apresenta sódio reduzido, mas o sal 50% caruru contém iodo, indispensável. A análise de micronutrientes mostrou que o caruru contém potássio, cromo, magnésio, cálcio, fósforo, ferro, manganês, cobre e zinco. Conclui-se que o sal 50% caruru torna-se a melhor indicação para hipertensos, logo que há presença do iodo e a quantidade de sódio é reduzida pela metade quando comparada ao sal de cozinha. Além de ser um alimento de fácil utilização confere sabor com uma boa e variável oferta de nutrientes.

**Palavras-chave:** Amaranthus. Nutrição. Hipertensão Arterial. Tecnologia de Alimentos.