

Ajinomoto do Brasil deixa de recomendar 242 toneladas de sal em suas receitas

A empresa revisou 2.645 receitas ancoradas no portal Sabores Ajinomoto, reduzindo, até agora, 18 kg de sal



São Paulo, novembro de 2022 – A redução do consumo excessivo do sal na alimentação é um desafio para os brasileiros. Preocupada com essa questão, a **Ajinomoto do Brasil** está revisando suas receitas para ampliar a oferta de opções mais equilibradas para a população, sem perder o sabor das refeições. Até agora, mais de 2.500 receitas já foram revisadas e ajustadas, importante passo para garantir uma comunicação mais responsável, já que as receitas são uma importante forma de educar os consumidores sobre a quantidade de sal e sódio adicionada para o preparo de uma refeição.

As receitas estão disponíveis no portal **Sabores Ajinomoto**, plataforma que atualmente conta com mais de cinco mil pratos culinários acessíveis ao consumidor. Segundo a gerente de Marketing-Nutrição da **Ajinomoto do Brasil**, Marília Zagato, já foram retirados 18 kg de sal das receitas revisadas e cerca de 242 toneladas de sódio deixaram de ser indicadas para a população.

“A **Ajinomoto do Brasil** tem a missão de contribuir para a alimentação e o bem-estar de todos, por isso, as receitas desenvolvidas pelo nosso time de nutricionistas, são testadas e aprovadas para oferecer sabor e apresentar as quantidades equilibradas de nutrientes críticos, como sal, açúcar e gordura saturada. Além disso, ao atribuir o gosto umami às nossas receitas, conseguimos reduzir a quantidade de sódio e garantir o sabor, mantendo a “deliciosidade”, que é essencial para a companhia e muito importante para os consumidores”, afirma.

Mais sabor com equilíbrio

Além do projeto de revisão do banco de receitas de **Sabores Ajinomoto**, a empresa conta com uma série de produtos focados na redução de sódio que garantem o sabor

das refeições e contribuem para uma alimentação mais equilibrada. Conforme Marília Zagato, o produto **AJI-NO-MOTO®** é um dos principais aliados na redução de sódio, isso porque o realçador de sabor substitui metade do sal de cozinha no preparo das receitas, sendo possível reduzir até 37% do sódio, mantendo o sabor delicioso dos pratos.

“Temos também outros produtos com menos sódio na composição, como a linha **Caldo Sazón® Lev**, com 34% menos sódio, **VONO® individual** com até 30% menos sódio e **VONO® Chef Sódio com Reduzido**, com 37% menos sódio e o tempero em pasta **RECEITA DE CASA™ Menos Sódio**, com até 30% menos sódio. Todos podem contribuir para refeições mais equilibradas”, diz.

Seis receitas com sódio reduzido

Confira o modo de preparo de alguns pratos saborosos com sódio reduzido, disponíveis no **Sabores Ajinomoto**:

Suflê de espinafre com sódio reduzido - Sabores Ajinomoto

Rendimento: 6 porções

Tempo de preparo: 20 minutos (+ 40 minutos de forno)

Elaboração: Sabores Ajinomoto

INGREDIENTES

- 200 g de espinafre congelado
- 2 gemas
- meia colher (chá) de sal
- meia colher (chá) de **AJI-NO-MOTO®**
- 1 pitada de pimenta-do-reino moída
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)
- 1 e meia xícara (chá) de farinha de trigo (165 g)
- 3 claras em neve

MODO DE PREPARO

Em uma tigela média, coloque o espinafre e leve ao micro-ondas por 30 segundos, na potência média, ou até descongelar. Misture e espere esfriar. Acrescente a gema, o sal, o **AJI-NO-MOTO®**, a pimenta-do-reino, o creme de leite e a farinha de trigo, e misture bem. Junte as claras em neve e misture delicadamente com movimentos circulares de baixo para cima. Distribua a massa em 6 formas individuais para suflê, untadas e enfarinhadas, e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 40 minutos, ou até que a superfície esteja dourada. Retire do forno e sirva imediatamente.

DICA

Se desejar, faça o suflê em uma forma grande.

Frango ao molho Thai com sódio reduzido - Sabores Ajinomoto

Rendimento: 5 porções

Tempo de preparo: 30 minutos

Elaboração: Sabores Ajinomoto

INGREDIENTES

- 2 colheres (sopa) de água
- 1 colher (sopa) de suco de limão
- 1 dente de alho espremido
- 1 colher (sopa) de gengibre picadinho
- 1 pimenta dedo-de-moça, sem sementes, picadinha
- meia colher (chá) de páprica doce
- 1 colher (sopa) de **Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO™**
- 5 filés de peito de frango (500 g)
- 1 pimentão vermelho cortado em tiras
- 1 sachê de **Caldo SAZÓN® LEV Galinha**
- 1 vidro de leite de coco light
- 1 colher (sopa) de coentro picado

MODO DE PREPARO

Em uma tigela pequena, coloque a água, o suco de limão, o alho, o gengibre, a pimenta e a páprica, misture e reserve. Em uma frigideira grande, coloque metade do Azeite **TERRANO™** e leve ao fogo alto para aquecer. Junte os filés de frango e frite por 3 minutos de cada lado, ou até dourarem. Retire da frigideira e reserve. Na mesma frigideira, coloque o Azeite **TERRANO™** restante, junte o pimentão e refogue por 3 minutos, ou até amolecer. Acrescente o molho reservado, o **Caldo SAZÓN®** e o leite de coco, e misture. Adicione o frango reservado, misture e deixe cozinhar por 5 minutos ou até aquecer. Salpique com o coentro e sirva em seguida.

Picadinho com sódio reduzido - Sabores Ajinomoto

Rendimento: 2 porções

Tempo de preparo: 35 minutos

Elaboração: Sabores Ajinomoto

INGREDIENTES

- meia colher (sopa) de óleo
- 250 g de coxão mole bovino, cortado em cubos pequenos
- meia cebola pequena picada
- 1 cenoura pequena, em cubos pequenos

- 1 abobrinha pequena, em cubos médios
- 1 e meia xícara (chá) de água (300 ml)
- 1 envelope de **VONO® Batata com Carne** com Sódio Reduzido

MODO DE PREPARO

Em uma panela pequena, coloque o óleo e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a carne e frite por 5 minutos, ou até dourar. Acrescente a cebola e refogue por 3 minutos, ou até que fique transparente. Adicione a cenoura, a abobrinha e a água, e cozinhe em fogo médio por 20 minutos, ou até que os legumes fiquem macios. Junte a **VONO®** e misture delicadamente por 30 segundos, ou até dissolvê-la. Retire do fogo e sirva em seguida.

Arroz cremoso com sódio reduzido - Sabores Ajinomoto

Rendimento: 8 porções

Tempo de preparo: 20 minutos

Elaboração: Sabores Ajinomoto

INGREDIENTES

- meia colher (sopa) de óleo
- 1 dente de alho picado
- 1 xícara (chá) de arroz cru (170 g)
- 4 xícaras (chá) de água fervente (800 ml)
- meia xícara (chá) de ervilha congelada (60 g)
- 1 tomate pequeno picado (120 g)
- meia cenoura pequena ralada grosso (60 g)
- 1 envelope de **VONO® Chef Creme de Cebola** com Sódio Reduzido

MODO DE PREPARO

Em uma tigela média, coloque o óleo e leve ao fogo alto para aquecer. Junte o alho e refogue por 1 minuto, ou até começar a dourar. Acrescente o arroz e refogue até envolvê-lo completamente. Regue com 2 xícaras (chá) de água (400 ml) e cozinhe, em fogo baixo, por 15 minutos, com a panela semitampada, ou até ficar cozido. Adicione a ervilha, o tomate e a cenoura, e misture. Dilua a **VONO®** na água restante, regue o arroz e misture. Retire do fogo e sirva em seguida.

DICA

Com **VONO®**, esse arroz fica saboroso e com textura cremosa, semelhante à de um risoto.

Macarrão integral com legumes - Sabores Ajinomoto

Rendimento: 4 porções

Tempo de preparo: 15 minutos

Elaboração: Sabores Ajinomoto

INGREDIENTES

- 2 colheres (sopa) de Azeite de Oliva Extra Virgem **TERRANO®**
- 1 peito de frango médio, sem pele e sem osso, cortado em cubos pequenos (330 g)
- buquês de meio maço pequeno de brócolis ninja, aferventados
- meia caixinha de tomate-cereja, cortados ao meio
- 1 e meia colher (chá) de **RECEITA DE CASA™** Menos sódio com Pimenta
- meio pacote de macarrão integral espaguete, cozido “al dente” (250 g)

MODO DE PREPARO

Em uma frigideira grande, coloque o Azeite **TERRANO®** e leve ao fogo alto para aquecer. Junte o frango e frite por 7 minutos, ou até dourar. Acrescente os brócolis, o tomate-cereja e o **RECEITA DE CASA™**, e refogue por 2 minutos, ou até o tomate começar a desmanchar. Acrescente o macarrão e misture delicadamente até envolvê-lo completamente. Retire do fogo e sirva em seguida.

Rocambole de carne com sódio reduzido - Sabores Ajinomoto

Rendimento: 8 porções

Tempo de preparo: 25 minutos (+ 1 hora e 15 minutos de forno)

Elaboração: Sabores Ajinomoto

INGREDIENTES

- 900 g patinho bovino moído
- 1 envelope de **VONO® Chef Creme de Cebola** com Sódio Reduzido
- 100 g de muçarela fatiada
- 1 cenoura pequena cozida e cortada em palitos
- 10 vagens cortadas ao meio (100 g)
- 2 ovos cozidos, em rodela

MODO DE PREPARO

Em uma tigela grande, coloque a carne moída e a **VONO®**, e misture até ficar homogêneo. Com o auxílio de um rolo, abra a carne entre dois filmes plásticos, no formato de um retângulo (35 x 40 cm). Retire o filme plástico de cima, espalhe a muçarela, a cenoura, a vagem e os ovos por toda a superfície. Com o auxílio do plástico de baixo, enrole o rocambole pelo lado menor do retângulo e disponha-o em uma assadeira retangular grande, untada. Cubra com papel-alumínio e leve ao forno médio

(180 graus), preaquecido, por 50 minutos. Remova o papel-alumínio e volte ao forno por mais 25 minutos, ou até dourar. Retire do forno, fatie e sirva em seguida.

DICA

Para uma preparação mais prática, forre a assadeira com papel-alumínio e só então disponha o rocambole.

Sobre a Ajinomoto do Brasil

Presente no Brasil desde 1956, a Ajinomoto é uma multinacional japonesa e referência mundial em aminoácidos. A empresa oferece produtos de qualidade tanto para o consumidor como insumos para as indústrias alimentícia, cosmética, esportiva, farmacêutica, de nutrição animal e agronegócios. Atualmente, a unidade brasileira é a terceira mais importante do Grupo Ajinomoto fora do Japão, atrás apenas da Tailândia e dos Estados Unidos. A linha de produtos da empresa voltada ao consumidor é composta pelo tempero umami AJI-NO-MOTO®, AJI-SAL®, Tempero SAZÓN®, Caldo SAZÓN®, SAZÓN® Tempera & Prepara, Receita de Casa™, HONDASHI® e SABOR A MI®, além das sopas individuais VONO®, VONO® Proteína e da linha de sopas cremosas e claras VONO® Chef. Também se destacam os refrescos em pó MID® e MID ZERO™, o azeite de oliva extra virgem TERRANO®, o azeite de oliva tipo único TERRANO® e a linha TERRANO® Veggie Burger, o SATIS!® Molho Shoyu, além de aminoVITAL® GOLD e aminoVITAL® GOLD DRINK MIX, produtos compostos por nove aminoácidos essenciais para a recuperação de atletas e entusiastas do esporte. No Brasil, a companhia também atua no segmento de food service (alimentação fora do lar). Com quatro unidades fabris, localizadas no estado de São Paulo, nas cidades de Limeira, Laranjal Paulista, Valparaíso e Pederneiras, e sede administrativa na capital, emprega cerca de 3 mil funcionários e atende tanto ao mercado interno como ao externo. O Grupo Ajinomoto obteve faturamento global de US\$ 10,2 bilhões e nacional de R\$ 3 bilhões no ano fiscal de 2021. Atualmente, está presente em 36 países, possui 120 fábricas e cerca de 33 mil funcionários em todo o mundo. Para saber mais, acesse www.ajinomoto.com.br.

INFORMAÇÕES PARA IMPRENSA | AJINOMOTO DO BRASIL

Race Comunicação

imprensa.ajinomoto@agenciarace.com.br

Milene Rolan – Cel.: (11) 99246-5780

Jones Araújo – Cel.: (71) 99347-1217

Eldra La Fonte – Cel.: (11) 99462-5903

Michele Colombo – Cel: (11) 98278-1091

Wilson Barros – Cel.: (11) 99607-1746