

## Ajinomoto do Brasil revisa mais de três mil receitas e deixa de indicar 370 toneladas de sal à população

*Projeto retirou cerca de 22 kgs de sal em preparos culinários visando colaborar com o bem-estar de seus consumidores*



**São Paulo, setembro de 2023** – Comprometida em estimular hábitos alimentares mais saudáveis e equilibrados para a população brasileira, a **Ajinomoto do Brasil**, referência na produção de aminoácidos e proprietária de marcas renomadas como **SAZÓN®**, **MID®** e **VONO®**, vem conduzindo um projeto contínuo de redução de sódio, envolvendo o desenvolvimento de produtos e o compartilhamento de receitas na plataforma [Sabores Ajinomoto](#). Desde o início do projeto, em 2018, já foram revisadas mais de 3.000 receitas, resultando na retirada de cerca de 22 kg de sal dos seus preparos. Isso equivale a 370 toneladas de sal que deixaram de ser indicadas aos brasileiros.

Segundo a Organização Mundial da Saúde (OMS), a recomendação de consumo de sal por pessoa ao longo do dia seria de cerca de 5g, porém o brasileiro consome quase o dobro. Nesse contexto, a empresa trabalha alinhada às Metas Globais de Sustentabilidade da Organização das Nações Unidas (ONU), visando fornecer produtos nutritivos para contribuir com o bem-estar das pessoas, através de uma alimentação balanceada e com menor consumo de sódio.

A supervisora da área de Nutrição da Ajinomoto do Brasil, Izabel Alves, enfatiza que, com base na ciência dos aminoácidos, a Ajinomoto concentra esforços no desenvolvimento de produtos, na disseminação de informações e na educação nutricional. “As receitas são elaboradas por uma equipe dedicada de especialistas em alimentos, submetidas a rigorosos testes e aprovadas para proporcionar não apenas um delicioso sabor, mas também garantir quantidades equilibradas de nutrientes como o sódio, açúcar e gordura saturada”.

O projeto não se resume apenas a números, ele representa um esforço para educar os consumidores sobre a quantidade de sódio utilizada no preparo de refeições diárias. “Ao incorporar o quinto gosto básico do paladar, o umami, em nossas receitas, conseguimos reduzir a quantidade de sódio, sem renunciar ao sabor. Preservar a 'deliciosidade', que

é tão valorizada pela empresa e é fundamental para os nossos consumidores, é um compromisso que levamos muito a sério”, ressalta Izabel.

### **Produtos com Menos Sódio, Muito Sabor**

Além da revisão de receitas, a Ajinomoto do Brasil apresenta em seu portfólio produtos inovadores que promovem uma alimentação mais equilibrada:

**AJI-NO-MOTO®**, **Caldo SAZÓN® LEV**, **VONO® Individual** e **VONO® Chef com sódio reduzido**: são exemplos de produtos que ajudam no preparo de receitas com menos sódio, sem comprometer o sabor.

**VONO® Proteína** é uma sopa individual que além de ser reduzida em sódio, possui impressionantes 12 gramas de proteína por sachê e é fonte de fibras, promovendo o bom funcionamento do corpo.

Para saber mais sobre o projeto de redução de sódio, basta acessar a conta oficial da Ajinomoto do Brasil no Instagram, pois a empresa lançou recentemente um vídeo que convida seus consumidores a explorarem as mais de cinco mil receitas disponíveis na plataforma Sabores Ajinomoto. Clique **aqui** e confira.

### **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 bilhões e nacional de R\$ 3,4 bilhões no ano fiscal de 2022. Atualmente, está presente em 36 países, possui 120 fábricas e cerca de 34 mil funcionários em todo o mundo. Para saber mais, acesse .

## INFORMAÇÕES PARA IMPRENSA | AJINOMOTO DO BRASIL

Race Comunicação

[imprensa.ajinomoto@agenciarace.com.br](mailto:imprensa.ajinomoto@agenciarace.com.br)

Milene Rolan – Cel.: (11) 99246-5780

Jones Araújo – Cel.: (71) 99347-1217

Naiara Lemes - Cel.: (11) 95973-0848

Michele Colombo – Cel: (11) 98278-1091

Wilson Barros – Cel.: (11) 99607-1746