

## Dia contra o desperdício de alimentos: confira quatro dicas para evitar jogar comida fora

*Time de especialistas em alimentação da Ajinomoto do Brasil contribui para o reaproveitamento de alimentos através da plataforma Sabores Ajinomoto*



**São Paulo, setembro de 2023** – Hoje, 29 de setembro, é celebrado o Dia Internacional da Conscientização sobre Perda e Desperdício Alimentar, data que ressalta a importância do reaproveitamento dos alimentos. Apesar da recente queda nos preços da comida no país, o Brasil ainda possui mais de 70 milhões de pessoas que enfrentam insegurança alimentar moderada ou grave, segundo a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (FAO).

Nesse contexto, o time de especialistas em alimentação da **Ajinomoto do Brasil** - dona de marcas como **SAZÓN®**, **MID®** e **VONO®**- está empenhado em fornecer soluções práticas para combater o desperdício de alimentos e promover a conscientização sobre a importância de utilizar os recursos alimentares de forma mais eficiente e sustentável. De acordo com Priscila Andrade, gerente de Marketing-Nutrição e SAC da **Ajinomoto do Brasil**, uma das iniciativas são os constantes investimentos no portal de receitas **Sabores Ajinomoto**, oferecendo aos consumidores mais de cinco mil receitas e diversos conteúdos sobre alimentação e culinária.

A plataforma incentiva os consumidores a aproveitarem ao máximo os alimentos e oferece dicas para promover uma alimentação equilibrada. Além de inspirar a criatividade na preparação de pratos com ingredientes reaproveitados, contribuindo assim para a redução do desperdício alimentar, também está preocupada no equilíbrio da alimentação do dia a dia.

“O Brasil é um dos maiores produtores de alimentos do mundo, porém enfrenta o desafio de desperdiçar cerca de 30% de sua produção, conforme o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). Reduzir o desperdício de alimentos é uma contribuição essencial para o meio ambiente somada à necessidade de uma melhor distribuição dos alimentos à população brasileira. A plataforma **Sabores Ajinomoto** promove essa conscientização e incentiva a exploração de novas receitas e sabores na cozinha dos consumidores”, explica Priscila.

## Dicas práticas para reduzir o desperdício

Priscila Andrade compartilha dicas para auxiliar na redução de desperdício em casa e aproveitar os alimentos sem perder o sabor.

- **Utilize os alimentos de maneira completa:** extraia o potencial máximo dos ingredientes, incorporando cascas e talos de vegetais, bem higienizados, em sopas e pratos finais, integrando bagaços de frutas em bolos e doces, e aproveitando até mesmo a água de cozimento rica em vitaminas para elaborar purês e arroz.
- **Priorize o uso dos ingredientes adquiridos há mais tempo:** mantenha o controle do estoque, garantindo que os alimentos mais antigos sejam usados antes dos mais recentes. Etiquete todos os itens retirados da embalagem original, incluindo produtos frescos, para evitar desperdícios.
- **Opte por receitas versáteis:** reavalie o cardápio diariamente para criar pratos que tenham como base ingredientes em comum, reduzindo a necessidade de adquirir uma grande variedade de itens. Produtos como os da linha **Caldos SAZÓN® Lev** com sódio reduzido podem ser utilizados em diversas preparações, por exemplo, e ainda contribuir com o consumo de sódio.
- **Transforme sobras em novos pratos:** um arroz do dia anterior pode se tornar um delicioso arroz com legumes, adicionando **AJI-NO-MOTO®**, que traz o verdadeiro gosto umami para os seus preparos e deixa a receita ainda mais saborosa.

## 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 [www.ajinomoto.com.br](http://www.ajinomoto.com.br).

## **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