

Estudo revela que glutamato monossódico auxilia na melhora da salivação em mais de 82% das pacientes durante quimioterapia

Aminoácido se mostrou um aliado para amenizar o sintoma da “boca seca”, um dos desafios para a alimentação durante o tratamento do câncer de mama



créditos: shutterstock

São Paulo, outubro de 2026 - Durante o tratamento do câncer de mama, a quimioterapia traz efeitos colaterais silenciosos ao afetar diretamente as células do paladar e as glândulas salivares, provocando a chamada hipossalivação. Com a diminuição da saliva e a sensação de boca seca, surgem a dor ao engolir, a alteração severa do paladar e a dificuldade para mastigar. Esses sintomas fazem com que o momento da refeição passe a ser marcado por dificuldades, podendo afetar o bem-estar e impactar a qualidade de vida das pacientes. Considerando esse cenário, um estudo conduzido pela gerente de Comunicação Científica da **Ajinomoto do Brasil**, Mariana Rosa, com mulheres em tratamento do câncer de mama no Hospital São Paulo (HSP), demonstrou que a introdução do glutamato monossódico (MSG) no preparo das refeições melhorou a salivação de mais de 82% das pacientes.

Segundo o Instituto Nacional de Câncer (INCA), surgem cerca de 781 mil novos casos da doença por ano no Brasil, com o tumor de mama liderando as estatísticas femininas ao responder por 30% dos diagnósticos de câncer no sexo feminino (78 mil novos casos ao ano). Nesses quadros, a dor e a falta de saliva figuram entre os principais vilões da nutrição, contribuindo para que até 80% das pacientes enfrentem grandes perdas de peso durante o tratamento oncológico, de acordo com levantamento da BRASPEN, sigla em inglês para

Brazilian Society of Parenteral and Enteral Nutrition (Sociedade Brasileira de Nutrição Parental e Enteral).

Buscando uma resposta acessível para esse desafio, o estudo inédito, realizado no Ambulatório de Mastologia da EPM-UNIFESP/HSP e no HSP durante a quimioterapia de pacientes com câncer de mama, revelou que o MSG, quando inserido na comida, aumenta consideravelmente a salivação, ajudando na mastigação, na percepção sensorial dos alimentos, higiene bucal, diminuição de infecções na mucosa oral, a equilibrar o pH da boca e a engolir.

Constatações da pesquisa

Na avaliação inicial, **78% das participantes queixavam-se de sensação de boca seca**, reforçando a relevância clínica de buscar soluções para o sintoma no período da quimioterapia. Durante o estudo, foram adicionados 7% de glutamato monossódico (MSG) em uma base de purê de batata e, após a ingestão, **82,6% das pacientes voluntárias tiveram um aumento no fluxo de saliva**. Houve um ganho médio adicional de **1,03 ml de volume líquido de saliva a cada 5 minutos**, que proporciona **maior facilidade para sentir os gostos, mastigar e engolir**. Além disso, foi identificado que **83,3% das pacientes com quadros graves de boca seca retornaram, após a ingestão do aminoácido, a níveis fisiológicos normais enquanto se alimentavam**.

Segundo Mariana Rosa, responsável pelo estudo, o interesse por entender como a nutrição pode contribuir com a vida de pacientes com câncer foi o que a levou a realizar o projeto, que contou com orientação do Dr. Afonso Celso Pinto Nazário, professor livre-docente e chefe da Disciplina de Mastologia da Unifesp. "O suporte nutricional é parte fundamental no enfrentamento do câncer, uma vez que o período da quimioterapia pode desestruturar a relação do paciente com a comida. O que vimos no estudo não foi apenas um ganho numérico de salivação, mas a ressignificação do ato de se alimentar. Quando devolvemos a capacidade de mastigar e engolir sem dor durante a refeição, garantimos o aporte nutricional, a manutenção do peso e a força que essas mulheres precisam para atravessar o tratamento com dignidade", destaca Mariana.



Baixe o infográfico [AQUI](#)

Um aliado acessível

Vale ressaltar que a aplicação do MSG provou ser uma alternativa simples e acessível frente às opções de salivas artificiais disponíveis no mercado, que chegam a custar entre R\$ 55,00 e R\$ 150,00 o frasco. Além disso, as soluções artificiais ainda podem ser rejeitadas em decorrência do sabor sintético.

Mariana explica que o MSG é a versão industrializada do glutamato, aminoácido responsável por conferir o gosto umami às receitas. “A pesquisa mostra que o estímulo do gosto umami, o quinto gosto do paladar humano, promove maior secreção salivar do que os demais gostos

(doce, salgado, azedo e amargo). Desse modo, foi comprovado que o componente pode ajudar na jornada nutricional dos pacientes e em seu bem-estar, para que sintam conforto e melhora na alimentação durante o tratamento”, explica.

A gerente de Comunicação Científica da Ajinomoto do Brasil explica ainda que a versão industrializada do glutamato, o realçador de sabor AJI-NO-MOTO®, pode ser encontrado nos supermercados por menos de R\$ 10. “Sabemos do desafio econômico que o tratamento do câncer traz para a maioria das famílias brasileiras. O grande diferencial deste estudo não é propor um produto novo ou uma solução milagrosa, mas entender como um recurso simples e acessível pode amenizar um sintoma tão incômodo e prejudicial. É usar a alimentação a favor do paciente, para ajudar no aporte nutricional e trazer mais qualidade de vida, sem gerar mais um custo no orçamento”, reforça.

Realizada entre agosto e dezembro de 2025, o estudo acompanhou mulheres com diagnóstico de câncer de mama, em qualquer fase da quimioterapia, entre 18 e 60 anos.

Fontes disponíveis para entrevista:

- Mariana Rosa, pesquisadora responsável pela pesquisa, nutricionista e gerente de Comunicação Científica da Ajinomoto do Brasil
- Dr. Afonso Celso Pinto Nazário: médico, professor livre-docente e chefe da Disciplina de Mastologia da Unifesp, e orientador da pesquisa.

Objetivos de Desenvolvimento Sustentável

A Ajinomoto do Brasil desenvolve projetos e ações alinhados aos 17 Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS), definidos pela Organização das Nações Unidas (ONU), que visam alcançar um mundo mais igualitário e sustentável até 2030. Clique [aqui](#) para conhecer mais sobre esses projetos.

A divulgação deste material colabora diretamente para os seguintes ODS:



UMAMI

É o quinto gosto básico do paladar humano, descoberto em 1908 pelo cientista japonês Kikunae Ikeda. Foi reconhecido cientificamente no ano 2000, quando pesquisadores da Universidade de Miami constataram a existência de receptores específicos para este gosto nas papilas gustativas. O aminoácido ácido glutâmico e os nucleotídeos inosinato e guanilato são as principais substâncias umami. As duas principais características do umami são o aumento da salivação e a continuidade do gosto por alguns minutos após a ingestão do alimento. Para saber mais, acesse o site www.portalumami.com.br

Sobre a Ajinomoto do Brasil

Presente no país desde 1956, a Ajinomoto do Brasil é referência em aminoácidos e amplamente conhecida por seus produtos de varejo, como Tempero SAZÓN®, Refrescos MID®, Sopas VONO® e o próprio AJI-NO-MOTO®, além de atuar no segmento de food service (alimentação fora do lar). A empresa oferece produtos de alta qualidade tanto para o consumidor como insumos para as indústrias alimentícia, cosmética, esportiva, farmacêutica, de nutrição animal e agronegócios. Tem como propósito contribuir para o bem-estar de todas as pessoas, da sociedade e do planeta por meio da “AminoScience”, a Ciência dos Aminoácidos, e do amor pela vida. Para isso, trabalha com produtos desenvolvidos a partir do Biociclo - processo circular de produção sustentável -, com menor impacto no meio ambiente. Com quatro fábricas no interior de São Paulo e sede na capital, emprega cerca de 3 mil pessoas e atende mercados internos e externos. Globalmente, o Grupo Ajinomoto emprega mais de 34 mil pessoas, conta com 126 fábricas e produtos vendidos em mais de 130 países. Em 2025, teve um faturamento global de US\$ 10,5 bilhões e nacional de R\$ 3,6 bilhões. Para mais informações, visite www.ajinomoto.com.br.

INFORMAÇÕES PARA IMPRENSA | AJINOMOTO DO BRASIL

FSB Comunicação

ajinomoto@fsb.com.br