



05/2022

AJI-NO-MOTO® disponibiliza novos episódios da série "Não Custa Nada Perguntar", desmitificando o glutamato monossódico

A produção conta com cinco episódios e apresenta temas diversos sobre o consumo do ingrediente

São Paulo, maio de 2022 – Visando trazer informações sobre o glutamato monossódico, também conhecido como MSG, a marca **AJI-NO-MOTO®**, da **Ajinomoto do Brasil**, lançou novos episódios da série “Não Custa Nada Perguntar”.

Em clima de descontração e recheada de informações, a série é dirigida e apresentada pelo chef Bruno Salomão e conta com a participação de convidados especiais, como os ex-participantes do *reality* Master Chef, Leo Young, Sau Sampaio e Eduardo Prado, o *tiktok*er Mr. Emerson e o professor Rafael Irigoyen, do canal do Youtube “Pura Física”. A produção é composta por cinco episódios e o último foi ao ar em abril. Já foram mais de 8 milhões de visualizações nas redes sociais dos influenciadores e da marca juntos.

Intitulado “Deixa ou não deixa mais gostoso”, o quinto episódio apresenta os chefs Bruno Salomão e Eduardo Prado participando de um teste para adivinhar qual das duas versões de uma mesma receita, contém **AJI-NO-MOTO®**, ressaltando o gosto umami no prato. Será que eles acertaram? Confira [aqui](#) o episódio e descubra.

Com a premissa de manter o diálogo com os consumidores no ambiente digital, considerando que ainda existe muita desinformação sobre o tema. A produção segue o movimento buscando desmitificar o glutamato monossódico na gastronomia, de maneira espontânea e expansiva, respaldada em estudos e pesquisas independentes.

“A proposta da série é deixar mais claro para o consumidor o que é o MSG, apresentando sua origem e destacando alguns benefícios do produto como a redução de sódio e a valorização do sabor das preparações através do gosto Umami, de uma forma bem leve, prática e descontraída”, destaca a gerente de marketing da Ajinomoto do Brasil, Carolina Sanches.

Episódios anteriores: fique por dentro do que rolou

Conhecido por compartilhar nas redes sociais seu prazer pela arte da gastronomia, o chef Bruno Salomão apresenta junto ao *tiktoker* Mr. Emerson a relação do MSG com o gosto umami, no primeiro episódio. A dupla conta a história do quinto gosto do paladar básico humano, com criatividade de forma dinâmica. Assista [aqui](#) ao episódio e confira.

O segundo conteúdo teve a participação do professor de física e influenciador digital em ciência ([@purafisica](#)), Rafael Irigoyen, explicando os mitos e verdades em torno do glutamato monossódico. As principais dúvidas são esclarecidas de maneira descontraída e com curiosidades, seguindo o que ele já faz nas suas redes sociais. Assista [aqui](#) ao segundo episódio e marque presença na aula do professor.

No terceiro conteúdo da série, Bruno recebe o chef Leo Young ([@leo_young_](#)) para um papo sobre o MSG e preparam juntos receitas da culinária nordestina e chinesa. Os chefs contam como conheceram o ingrediente, explanam sobre o alto consumo e demonstram como **AJI-NO-MOTO®** contribui no equilíbrio dos gostos no preparo das refeições. Assista [aqui](#).

O penúltimo episódio teve a participação de Sau Sampaio ([@sausampaio](#)), e os chefs preparam uma receita de stroganoff com sódio reduzido e filé de Saint Peter. Sau Sampaio compartilhou sua experiência com o realçador de sabor e a presença nas refeições de sua família, contribuindo com o paladar de seu pai que em um determinado momento não pôde consumir pratos com sal. Não perca o episódio “Hora da Receita”! Assista [aqui](#).

A campanha “Não custa nada perguntar” está disponível nas redes sociais da marca **AJI-NO-MOTO®**, Instagram ([instagram.com/ajinomotobr](https://www.instagram.com/ajinomotobr)) e Facebook ([facebook.com/ajinomotobr](https://www.facebook.com/ajinomotobr)), e no canal do YouTube, Cansei de Ser Chef.

Sobre AJI-NO-MOTO®

AJI-NO-MOTO® realça o sabor natural dos alimentos e confere o gosto umami. Feito a partir da cana-de-açúcar, uma matéria-prima natural, além de deixar as receitas muito mais saborosas, o produto pode ser uma alternativa na redução de sódio na preparação dos alimentos, pois possui aproximadamente 1/3 da quantidade de sódio presente no sal de cozinha. Substituindo a metade da quantidade de sal utilizada nas preparações por AJI-NO-MOTO®, o sabor da receita será mantido e o teor de sódio reduzido pode chegar a 37%. AJI-NO-MOTO® não altera a cor e não salga os alimentos. Use em carnes, legumes, verduras, sopas, molhos e outras preparações do dia a dia.

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® e da linha de sopas cremosas e claras VONO® Chef. Também se destacam os refrescos em pó MID® e FIT Zero Açúcar, o azeite de oliva extra virgem TERRANO® e o azeite de oliva tipo único TERRANO®, 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\$ 10,1 bilhões e nacional de R\$ 2,7 bilhões no ano fiscal de 2020. Atualmente, está presente em 35 países, possui 121 fábricas e cerca de 32 mil funcionários em todo o mundo. Para saber mais, acesse www.ajinomoto.com.br.

INFORMAÇÕES PARA IMPRENSA

Race Comunicação

Tel.: (11) 2894-5607/2548-0720

imprensa.ajinomoto@agenciarace.com.br

Milene Rolan – Cel.: (11) 99246-5780

Horácio Busolin – Cel.: (19) 99317-8752

Michelle Colombo – Cel.: 98278-1091

Wilson Barros – Cel.: (11) 99607-1746