



Clipping de notícias



Recife, 14 de janeiro de 2019.

Social1

13/01/2019

Já imaginou substituir o sal por uma planta?

Um projeto pioneiro – capitaneado em Jaboatão pelo Instituto Agrônomo de Pernambuco (Ipa), em parceria com o Centro Universitário dos Guararapes (UniFG) – trabalha no desenvolvimento de uma planta capaz de substituir o sal

de cozinha. Chama-se salicornia ambígua, é originária do Mediterrâneo e já usada na gastronomia europeia. Tem sabor levemente salgado, elevado valor nutricional e variedade de compostos bioativos.

Mais saudável

“Conhecida como sal verde, a planta possui propriedades mais saudáveis do que o sal de cozinha, sendo indicada para hipertensos, por exemplo”, explica o professor e coordenador do curso de Gastronomia da UniFG, Erick Buarque.

Na mesa

As mudas são cultivadas na horta do centro universitário. Na etapa de agora, a salicornia está sendo testada na preparação de alimentos e como tempero em proteínas, carboidratos, molhos e saladas.

Salicórnia

Um projeto pioneiro no Nordeste desenvolvido em Jaboatão pelo Instituto Agronômico de Pernambuco em parceria com o Centro Universitário dos Guararapes (UniFG) visa o desenvolvimento da Salicórnia Ambigua na região, também conhecida como sal verde. As mudas estão sendo plantadas e cultivadas na horta do centro universitário. Dentro dessa etapa, a salicórnia está sendo testada na preparação de alimentos e como tempero em proteínas, carboidratos, molhos e saladas. "A planta já é usada na gastronomia europeia sendo valorizada pelo seu sabor levemente salgado e por seu potencial como alimento funcional", explica o professor e coordenador do curso de Gastronomia da UniFG, Erick Buarque.