

**POTÊNCIA, PERFIL SENSORIAL E ACEITAÇÃO DE UM SAL
HIPOSSÓDICO FORMULADO COM CLORETO DE POTÁSSIO**ROCHA, I. F. O⁽¹⁾; SILVA, F. T⁽²⁾; SAMPAIO, K. L⁽¹⁾. DA SILVA, M. A. A. P⁽¹⁾.

⁽¹⁾ Faculdade de Engenharia de Alimentos (FEA), Departamento de Alimentos e Nutrição (DEPAN), UNICAMP, Campinas, SP, Brasil. ⁽²⁾ Embrapa Agroindústria de Alimentos, Rio de Janeiro, RJ, Brasil. E-mail: izarocha@fea.unicamp.br

A Hipertensão Arterial é um importante problema de Saúde Pública, cujo controle inclui a redução do consumo de sódio, associado ao aumento da ingestão de potássio. Assim, o objetivo desta pesquisa foi desenvolver formulações de sais hipossódicos a base de NaCl e KCl, caracterizando o Perfil Sensorial e a Função de Potência das formulações desenvolvidas. Inicialmente, utilizando Análise Descritiva Quantitativa, 13 julgadores treinados desenvolveram o perfil sensorial de três sais: NaCl, KCl e um sal hipossódico NaCl:KCl (50:50); todos na concentração de 8,19g/L água. Com os resultados obtidos, um sal hipossódico, contendo em sua formulação uma proporção 40:60 de NaCl:KCl foi desenvolvido, e sua potência de salga foi avaliada através do método de Estimativa de Magnitude. Finalmente, utilizando uma escala híbrida de 9 pontos (1=desgostei muitíssimo, 9=gostei muitíssimo), 60 consumidores, avaliaram duas amostras de caldo de carne preparadas em uma mesma intensidade de gosto salgado; uma delas temperada com NaCl e a outra com NaCl:KCl (40:60). A solução aquosa contendo NaCl apresentou maior intensidade de gosto salgado ($5,03 \pm 2,39$), diferindo ($p \leq 0,05$) daquela contendo NaCl:KCl (50:50) ($3,38 \pm 2,27$) e KCl ($1,86 \pm 2,10$). As soluções de NaCl e NaCl:KCl (50:50) apresentaram baixas intensidades de gosto amargo ($0,39 \pm 1,20$ e $0,43 \pm 0,60$ respectivamente), amargo residual ($0,22 \pm 0,68$ e $0,19 \pm 0,37$) e adstringência ($0,26 \pm 0,78$ e $0,13 \pm 0,22$), não diferindo entre si ($p \leq 0,05$) nesses descritores. Entretanto, a solução de KCl apresentou maior intensidade ($p \leq 0,05$) de gosto amargo ($3,62 \pm 2,36$), amargo residual ($1,65 \pm 1,76$) e adstringência ($0,98 \pm 1,39$), comparativamente ao NaCl e ao NaCl:KCl (50:50). As funções de potência do NaCl e NaCl:KCl (40:60) foram: $P_{NaCl} = 0,04104 \cdot S^{1,4045}$ e $P_{NaCl:KCl(40:60)} = 0,00825 \cdot S^{1,8442}$, respectivamente, confirmando o maior poder de salga do NaCl com relação ao NaCl:KCl. Finalmente, as amostras de caldo de carne temperadas com NaCl e NaCl:KCl (40:60), não diferiram entre si ($p \leq 0,05$) em relação a aceitação global junto aos consumidores, indicando viabilidade de comercialização do sal hipossódico formulado (NaCl:KCl 40:60).

Palavras-chaves: sal hipossódico, função de potência, análise descritiva quantitativa