

Filipe Saraiva¹, Cátia Marques¹, Adriana Belas¹, Laurentina Pedroso¹, Isabel Santos¹, Armindo Lourenço¹, Ana Lima¹

¹Faculdade Medicina veterinária, Universidade Lusófona Lisboa, Lisboa, Portugal

INTRODUÇÃO

A excessiva ingestão de sal tem vindo a aumentar consideravelmente nas últimas décadas e encontra-se muito associada ao consumo de produtos processados, entre os quais os produtos cárneos. Recentemente têm sido procuradas alternativas ao sal, como a salicórnia, que para além do seu elevado valor nutricional, possui características anti-tumorais, antioxidantes, anti-inflamatórias e ajuda também na prevenção de complicações como a hipertensão arterial. Embora esta seja uma alternativa ao sal, a salicórnia ainda não foi testada em produtos cárneos curados em Portugal.

O presente trabalho, fruto da colaboração entre a Faculdade de Medicina Veterinária da Universidade Lusófona com a Jerónimo Martins e a Sicasal, teve como objetivo determinar o potencial da utilização de salicórnia (“sal verde”) como alternativa ao sal em enchidos. Para tal foram avaliadas bioatividades com potencial para a saúde humana e para o *shelflife* do produto, nomeadamente atividade antibacteriana contra *Escherichia coli* patogénica e atividade inibidora de metaloproteínases de matriz, (MMP-9), comumente associadas a estados de inflamação e a doenças tumorais.



Sabia que ?

A salicórnia também conhecida por “sal verde” pode ser usada em todo o tipo de alimento que consumimos.

MATERIAIS E MÉTODOS

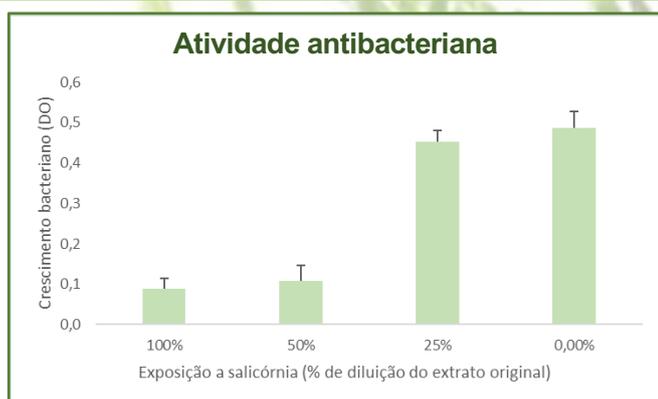
A salicórnia utilizada foi na sua forma desidratada (em pó), como produto comercial.

Extração: a amostra foi extraída em água numa proporção de 1:2 (g/ml), agitada durante 1h e centrifugada a 5000 RPM durante 10 minutos. O sobrenadante foi recolhido e congelado a -80°C para futuras análises.

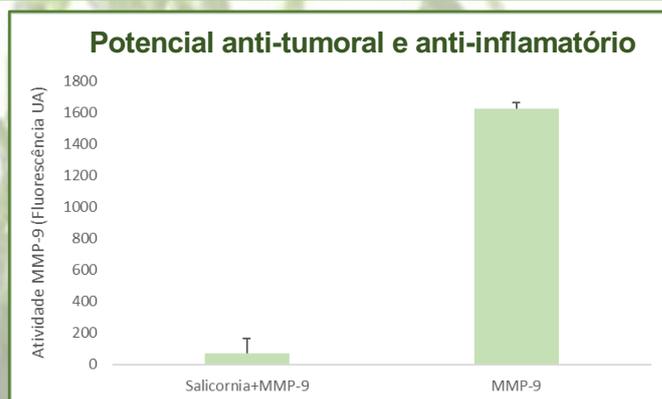
Atividade antibacteriana: Foram testadas diferentes diluições do extrato obtido para avaliar o seu efeito no crescimento de *E. coli* O157, em meio Müller Hinton.

Atividade inibitória contra MMP-9: A inibição da atividade de MMP-9 na presença do extrato de salicórnia foi avaliada através do kit fluorométrico DQ gelatin.

RESULTADOS E DISCUSSÃO



O extrato de salicórnia reduziu o crescimento de *E. coli*, de uma forma dose-dependente, revelando potencial antibacteriano. Este tipo de atividade é útil para aumentar o *shelf life* de produtos cárneos bem como reduzir a contaminação por bactérias patogénicas alimentares, como é o caso de *E. coli*.



O extrato de salicórnia inibiu a atividade da MMP-9 de uma forma pronunciada, demonstrando assim um grande potencial para exercer uma função anti-inflamatória, bem como anti-tumoral.

CONCLUSÃO

O extrato aquoso de salicórnia apresenta atividades antibacteriana e anti-MMP-9 promissoras, demonstrando por isso um potencial benéfico da sua aplicação em produtos alimentares.

Tendo em conta que Portugal se encontra entre os países com maior consumo de sal a nível europeu, estes resultados sugerem que a utilização de salicórnia poderá ser de grande utilidade, quer a nível de segurança e higiene alimentar, como também para a saúde humana.