

HIPERTENSÃO ARTERIAL: DESENVOLVIMENTO DE UM NOVO PRODUTO PARA PACIENTES COM DIETA RESTRITIVA EM SÓDIO

Graziela Ribeiro de Arruda¹, Karyne da Silva Leite¹, Lauriane Rodrigues Soares¹, Maria Fernanda da Conceição e Silva¹, Rosana da Guia Sebastião¹, Suellen de Oliveira¹, Aline de Magalhães Werner Colling²

¹Graduanda do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Várzea Grande (UNIVAG), ²
Docente do Curso de Nutrição do UNIVAG

Introdução: A hipertensão arterial ou pressão alta é uma doença que ataca os vasos sanguíneos, coração, cérebro, olhos e pode causar paralisação dos rins. Ocorre quando a medida da pressão se mantém frequentemente acima de 140 por 90 mmHg. A doença, por não apresentar cura, exige tratamento adequado e para a vida inteira, a fim de se obter o controle da pressão arterial. **Objetivo:** avaliar a importância da alimentação adequada no tratamento da hipertensão e desenvolver substituições alimentícias para prevenir e tratar a doença. **Materiais e métodos:** Para realização deste trabalho foram feitas revisão bibliográfica com busca em artigos, exposição de banner, distribuição de panfletos e do alimento elaborado, que consistiu em uma coxinha sem adição de sódio, com massa feita a partir da cenoura cozida e acrescida de temperos naturais, assada em forno convencional. **Resultado e discussão:** De acordo com as bibliografias encontradas e através da degustação do alimento desenvolvido, constatamos a possibilidade de realizar alimentos sem acréscimo de sódio e ainda assim apresentar uma boa aceitação sensorial. **Conclusão:** Foi observada a possibilidade de desenvolver novos alimentos, apresentando características atrativas ao consumidor, utilizando temperos naturais como substituição aos temperos a base de sódio.

Palavras-chave: alimentação, desenvolvimento de novos produtos, saudabilidade.