

SALSA NUT

Ana Karoline POLZ¹

Beatriz DURANTE¹¹

Gabrielly ALBULQUERQUE¹

Letycia LEVENTI¹

Maria Eduarda ZANOLLO¹

Marisa HACKENHAAR²

¹Discente do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Várzea Grande (UNIVAG).

² Nutricionista. Mestre em Biociências. Docente do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Várzea Grande (UNIVAG)

Introdução: Dependência de importações vindas de Portugal e Espanha e a seca na Europa são principais fatores que encarecem o azeite de oliva no Brasil, com isso o valor no mercado interno subiu mais de 40% entre fevereiro de 2023 e fevereiro de 2024. Uma garrafa de azeite apresentou um aumento de 45,46%, segundo dados da Fundação Instituto de Pesquisa Econômico (FIPE), em média 500 mil pode ser encontrada nas prateleiras dos supermercados por cerca de R\$ 50. A alta no preço do ingrediente gera consequências para estabelecimentos do setor. Com o aumento nos custos, a lucratividade dos negócios pode ser afetada, as dificuldades na busca por alternativas também são outro obstáculo. **Objetivo:** Devido aos problemas apresentados, buscamos entender e oferecer para estabelecimentos e para consumidores diretos um produto de qualidade, visando a redução de custo, inovação da receita, qualidade nutricional e um delicioso sabor. Assim visando combater os obstáculos decorrentes criamos uma nova receita do molho pesto. **Métodos:** Uma das grandes vantagens do molho é a versatilidade, pois pode ser servido em sanduíches, massas e carnes, dentre outros. Assim, prezando pelo sabor, mas também economia de produção, inovamos na receita. Os componentes são 40g manjericão fresco, 200ml azeite de oliva, 200g amendoim, 2 dentes de alho, 80g de queijo parmesão e 100ml de óleo de milho. Alternativa viável e com qualidade nutricional, manjericão: rico em antioxidantes, vitaminas A C e K, além de minerais como cálcio e ferro. Azeite de oliva: fonte de gorduras saudáveis, ácidos graxos monoinsaturados, que são benéficos para a saúde cardiovascular. Alho: propriedades antimicrobianas e anti-inflamatórias. Queijo parmesão: boa fonte de cálcio. Óleo de milho: sabor suave, boa fonte de gordura insaturada, ácidos graxos essenciais, vitamina E. Amendoim: gorduras saudáveis, vitaminas e minerais, rico em antioxidantes. (todos os ingredientes citados acima são importantes balancear seu consumo). **Resultados:** As resoluções foram bem positivas e significativas, tanto para os consumidores quanto para a empresa atendida, devido à maior acessibilidade financeira, ao perfil nutricional balanceado, ao sabor e versatilidade e também a diferenciação no mercado. Podendo ser comercializado diretamente nos nossos potes de 180g ou em estabelecimentos como restaurantes, cafeterias, bistrôs, pizzarias, padarias, mercados, feiras de produtos artesanais **Conclusão:** Houve uma conclusão bastante significativa, que cumpriu com os objetivos iniciais, provando que o custo não será mais um vilão e nem a perda de lucratividade nas empresas. Considerando então, que o sabor e redução nos custos foram solucionados.

Palavra-chave: Azeite; Pesto; Custo benéfico; Sabor.