

CONHECIMENTO SOBRE A RELAÇÃO DO GLUTAMATO MONOSSÓDICO (GMS) E O RISCO PARA AQUISIÇÃO DE HIPERTENSÃO ARTERIAL SISTÊMICA (HAS)

Autoras: Profa. Patrícia de Souza Kanno e Thaís Marinho de Souza

O glutamato monossódico (GMS) é um aditivo alimentar considerado como quinto gosto amplamente utilizado pela indústria alimentícia para realçar o sabor dos alimentos. A literatura preconiza que o uso abusivo deste realçador de sabor pode acometer os indivíduos com várias doenças, tais como, sobrepeso, obesidade, erupções cutâneas, Mal de Alzheimer, Parkinson e hipertensão arterial, à qual corresponde uma doença crônica, em decorrência de uma combinação de fatores, que muitas vezes tem seu diagnóstico tardio, pois sua evolução é lenta e silenciosa. Diante disso, o objetivo do presente estudo, relatado nesta palestra, foi avaliar, por meio de um questionário, o conhecimento de sujeitos saudáveis sobre a relação do glutamato monossódico e o risco para aquisição de hipertensão arterial sistêmica. 150 pessoas responderam 12 questões objetivas sobre o assunto. Diante das questões, observou-se que 79,3% não conhecem o glutamato monossódico, 78,7% não sabem acerca da relação do glutamato monossódico e o risco para aquisição de hipertensão arterial. Portanto, concluiu-se que embora haja uma limitação da literatura sobre o glutamato monossódico como agente causador e/ou facilitador da hipertensão arterial, este estudo apresentou um desconhecimento da amostra sobre o glutamato monossódico considerado um potencial agente silencioso e muito presente em algumas preparações prontas industrializadas e o risco para aquisição ou potencialização para a presente doença. Sendo assim, fazem-se necessários melhores esclarecimentos e orientações dietéticas ante os aditivos utilizados na conservação dos alimentos industrializados.