**Aplicação de salicórnia como alternativa ao sal em produtos cárneos curados: Potencial para a segurança alimentar e para a saúde humana**

Filipe Saraiva1, Cátia Marques1,2,3, Adriana Belas1,2,3,4, Laurentina Pedroso1,5, Isabel Santos1,5, Armindo Lourenço1, Ana Lima1,5

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

2CIISA – Centro de Investigação Interdisciplinar em Sanidade Animal, Lisboa, Portugal

3AL4AnimalS – Laboratório Associado para a Ciência Animal e Veterinária, Portugal

4Escola Superior de Saúde, Proteção e Bem Estar Animal, Instituto Politécnico da Lusofonia, Portugal

5LEAF—Linking Landscape, Environment, Agriculture and Food Research Center, Associate Laboratory TERRA, Instituto Superior de Agronomia, Universidade de Lisboa, Tapada da Ajuda, Lisboa, Portugal

**Objectivos:** 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 cárneos. O presente trabalho, fruto da colaboração entre a Faculdade de Medicina Veterinária da Universidade Lusófona com a Jerónimo Martins e a Sicasal, tem 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, contra bactérias patogénicas alimentares e uma metaloproteínase de matriz, a MMP-9, comumente associada a estados de inflamação e a patologias tumorais.

**Materiais e métodos:** A salicórnia utilizada foi na sua forma desidratada como produto comercial. Foi realizada uma extração polar e apolar sendo o seu material recolhido e congelado a -80ºC para futuras análises. As atividades anti-bacterianas foram avaliadas contra *Escherichia coli,* através do método de diluições sucessivas. O potencial inibitório da MMP-9 foi determinado através de um ensaio fluorométrico e também por zimografia de gelatina.

**Resultados:** Os extratos polares e apolares de salicórnia reduziram o crescimento de *E. coli*, de uma forma dose-dependente. Ambos os extratos também apresentaram atividades inibidoras de MMP-9, demonstrando assim um grande potencial de exercer função anti-inflamatória bem como anti-tumoral.

**Conclusões:** Embora esta seja uma alternativa ao sal, a salicórnia ainda não foi testada em enchidos em Portugal. Os nossos resultados demostram o potencial benéfico da sua aplicação em produtos alimentares, quer a nível de segurança e higiene alimentar, bem como para a saúde humana.

**Keywords:** Salicórnia; Alternativa ao sal; Segurança alimentar e saúde humana; *Escherichia coli*; MMP-9.