

CONCENTRAÇÕES DE SÓDIO E POTÁSSIO EM ALGAS MARINHAS UTILIZADAS PARA A PRODUÇÃO DE L MINAS “NORI” JAPONESAS

Maria Thaís Firmino da Silva, Rafael Queiroz Gurgel do Amaral

Este artigo versa sobre análise de aspectos relacionados à concentração dos macronutrientes minerais sódio (Na) e potássio (K) nas algas marinhas *Porphyra yezoensis* e *Porphyra tenera*, utilizadas para a produção de lâminas “Nori”, comumente aplicadas como invólucro em preparações gastronômicas japonesas. Para tanto, o estudo se respaldou em abordagem qualitativa, amparada na pesquisa bibliográfica, a fim de articular conhecimentos científicos acerca do tema para a obtenção de respostas à problemática suscitada. Nesse sentido, o processo foi sistematizado nas seguintes etapas: 1) Exploratória; 2) Delimitadora; 3) Analítica. Na primeira delas foi realizada busca nas bases de dados Science Direct e Google Acadêmico para a identificação de produções científicas relacionadas ao tema. Na segunda, com base na leitura de títulos e resumos, foi realizada revisão bibliográfica e selecionadas três produções científicas que se apresentaram pertinentes à temática proposta. A delimitação desse quantitativo se baseou na necessidade de identificar pesquisas dedicadas especificamente a: 1) Estudo com informações específicas da alga marinha *Porphyra yezoensis*; 2) Estudo com informações específicas da alga marinha *Porphyra tenera*; 3) Pesquisa com informações de ambas as espécies em conjunto. Dessa forma, a última etapa foi viabilizada pela análise de cada um dos dados apresentados nos estudos, bem como a sistematização textual para a divulgação de resultados obtidos e discussão proposta em torno da investigação. A materialização pertinente, portanto, foi para a difusão em formato de artigo, contudo, os procedimentos adotados se respaldaram em ações voltadas à localização, análise, síntese e interpretação. Ao fim, foi possível identificar que ambas as espécies de algas utilizadas para a produção das lâminas japonesas apresentam concentrações de sódio e potássio favoráveis ao consumo, já que satisfazem indicações apresentadas pela Organização Mundial da Saúde (OMS).

Palavras-chave: Gastronomia. Algas marinhas. Sódio. Potássio.