

# Sal sem cloreto reduz sintomas

Como o adoçante sem glicose que a indústria produz para diabéticos, há sal sem cloreto de sódio, elemento nocivo aos hipertensos. Na semana passada, às marcas Salrita e Dietsal veio acrescentar-se o Sal Light, com redução de 20% no teor de sódio e enriquecido com potássio. "Não há contra-indicação a esses produtos, desde que aprovados para comercialização", diz a cardiologista Laura Roma. Ela costuma indicar a pacientes hipertensos para os quais é vital a restrição ao sódio.

O potássio contido na formulação, segundo a médica, é

benéfico para estabilizar e regular o nível de pressão. Ela também recomenda dieta rica nessa substância, como batata, carne, banana, chá mate, água de coco. "Informo que o ideal é comida sem sal, mas alguns não suportam a idéia", conta.

Segundo Ivan de Barros Moura, superintendente da Companhia Salinas Perynas, o novo produto é indicado também para pessoas com problemas cardiovasculares e de retenção de líquido no organismo. O comerciante Antonio Martins desenvolveu edemas nos pés em agosto do

ano passado e, após o diagnóstico de retenção hídrica, seu médico indicou o Dietsal, que ele consome há seis meses. Diz não sentir grande diferença no sabor, mas a família reclama que é amargo. "Ruim mesmo é ficar sem sal algum."

Curiosamente, Martins notou alteração em sua pressão há alguns meses, mas o médico descartou relação com o novo hábito alimentar. Ele só se queixa do preço. Um saleiro com duração de dois meses custa Cr\$ 50 mil, mesmo preço do quilo do novo Sal Light.

■ Colaborou Mauro Carvalho Silva