



AVALIAÇÃO SENSORIAL DE PAÇOCA DE SOJA

Cristiane Fortes GRIS¹; Pedro de Toledo BORTOLON²

RESUMO

Com o intuito de incentivar o consumo de soja na alimentação humana, objetivou-se a elaboração de uma receita de paçoca de soja, a qual foi submetida a uma avaliação sensorial quanto à sua aceitabilidade e intenção de compra. Para o preparo da paçoca foi utilizado 1 Kg de soja em grão, 600 g de açúcar cristal e 150 g de sal. A avaliação sensorial das amostras foi realizada por 100 consumidores, não treinados, voluntários, de ambos os sexos. As amostras foram servidas individualmente em copos descartáveis de 50 mL, contendo aproximadamente 15 g do produto. A receita de paçoca de soja foi bem aceita pelos consumidores, tendo 98% dos avaliadores atribuído notas de 6 a 9 na escala hedônica. No quesito intenção de compra, 83% dos avaliadores certamente comprariam ou possivelmente comprariam o produto, atribuindo notas de 4 a 5 na escala hedônica.

Palavras-chave: *Glycine max*; análise sensorial; alimento funcional; saúde.

INTRODUÇÃO

O consumo de proteína de soja pelos povos orientais data de muitos séculos. Porém, somente nos últimos anos, o Ocidente está descobrindo os benefícios deste alimento à saúde, o que lhe confere a denominação de alimento funcional (TRINDADE, 2001).

O consumo de soja pela população tem sido associado com a redução do risco de doenças coronárias, pois reduz os níveis de colesterol sanguíneo. A soja também contém uma série de compostos semelhantes a estrógenos, denominados isoflavonóides (JONES, 2002). Dados experimentais e clínicos têm mostrado que as isoflavonas representam uma alternativa promissora na prevenção e/ou tratamento de muitas doenças hormônio-dependentes, incluindo câncer, sintomas da menopausa, doenças cardiovasculares e osteoporose (SETCHELL CASSIDY, 1999).

A paçoca é um alimento tradicionalmente consumido nas festividades juninas. Além de possuir elevado valor proteico, apresenta sabor agradável, o que a faz popular entre adultos e principalmente crianças. O amendoim é o principal ingrediente nas formulações para o seu

¹IFSULDEMINAS Câmpus Muzambinho. Muzambinho/MG. E-mail: cristiane.gris@muz.ifsuldeminas.edu.br

²IFSULDEMINAS Câmpus Muzambinho. Muzambinho/MG. E-mail: p.bortolon@hotmail.com

preparo. Além dele, outros ingredientes, como farinha de milho, açúcar e gordura, participam também em maiores ou menores proporções (WANG et al., 1999).

As proteínas do amendoim são pobres em metionina, treonina, lisina e triptofano, enquanto a soja apresenta balanceamento satisfatório dos aminoácidos essenciais (MARQUES, 2007). Assim, com intuito de desenvolver um novo produto à base de soja objetivou-se a elaboração de uma receita de paçoca de soja, e em seguida submetê-la a avaliação sensorial quanto à sua aceitabilidade e intenção de compra.

MATERIAL E MÉTODOS

As amostras foram preparadas em uma cozinha doméstica localizada em Muzambinho – MG. Para o preparo da paçoca de soja foi utilizado os ingredientes: 1 Kg de soja em grão, 600 g de açúcar cristal e 150 g de sal. Primeiramente os grãos de soja foram lavados em água corrente. Após, a soja em grão foi pré-cozida em água quente por um período de 5 minutos, e posteriormente foi realizado o processo de choque térmico, colocando a soja pré-cozida em um recipiente com água em temperatura ambiente, sendo esse processo repetido por duas vezes.

Após esses procedimentos, procedeu-se a retirada da película superficial que envolve os grãos de soja, sendo esta realizada com as mãos, pressionando-se os grãos de soja um contra os outros. Após esse processo, a soja foi levada para um forno não industrial já pré-aquecido a uma temperatura de 60°C, ficando por um período de 20 minutos aproximadamente, tempo suficiente para a secagem e torra dos grãos, ficando estes ao fim do processo com aspecto dourado. Em seguida, os grãos já torrados foram triturados utilizando-se um liquidificador não industrial, sendo esse procedimento realizado em pequenas porções para que ocorresse uma boa trituração e homogeneidade da massa. A porção de açúcar e a pitada de sal foram adicionadas durante o processo de trituração. Ao final a massa resultante ficou com aspecto de pó fino, semelhante ao fubá de milho.

A avaliação sensorial das amostras foi realizada por 100 consumidores, não treinados, voluntários, de ambos os sexos, elencados dentre servidores e alunos do campus. As amostras foram servidas individualmente em copos descartáveis de 50 mL, contendo aproximadamente 15 g do produto. Para determinar a aceitabilidade da formulação foi aplicado o Teste Afetivo que expressa o grau de gostar ou desgostar do produto quanto à impressão de características globais, como aroma, textura e sabor (DUTCOSKY, 2007).

O modelo utilizado para ficha de avaliação conta com área para indicação de idade (item um), identificação do gênero (item dois), escala hedônica estruturada de nove pontos (item três), abrangendo de “desgostei extremamente” (nota 1) a “gostei extremamente” (nota

9), e escala hedônica de intenção de compra estruturada em cinco pontos (item quatro), de “certamente não compraria” (nota 1) a “certamente compraria” (nota 5). O limite inferior da média para a aceitação do produto foi estabelecido em 6 – “gostei ligeiramente” e 4 – “provavelmente compraria”. Após a avaliação das amostras os dados foram computados e as médias submetidas à porcentagem.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A receita de paçoca de soja foi distribuída para 100 consumidores (não treinados), sendo 59% do sexo masculino e 41% do sexo feminino. A faixa etária dos avaliadores foi predominantemente de pessoas com menos de 35 anos, sendo 67% com menos de 25 anos, 27% de 25 a 35 anos, 5 % de 36 a 50 anos e 1% com mais de 50 anos.

O percentual de aceitabilidade da receita de paçoca de soja foi expressivo, uma vez que 22 % dos consumidores gostaram extremamente (nota 9), 44 % gostaram muito (nota 8), 27 % gostaram moderadamente (nota 7) e 5 % gostaram ligeiramente (nota 6), constituindo 98% de aceitação (Figura 1a). O alto nível de aceitação da paçoca de soja neste trabalho contradiz os resultados obtidos por Marques et al. (2007), onde paçocas elaboradas apenas por soja não apresentaram boa aceitação pelos consumidores. Com relação à intenção de compra (Figura 1b) 43 % dos consumidores afirmaram que certariam comprariam e 40 % que provavelmente comprariam a paçoca de soja, totalizando 83% de intenção de compra.

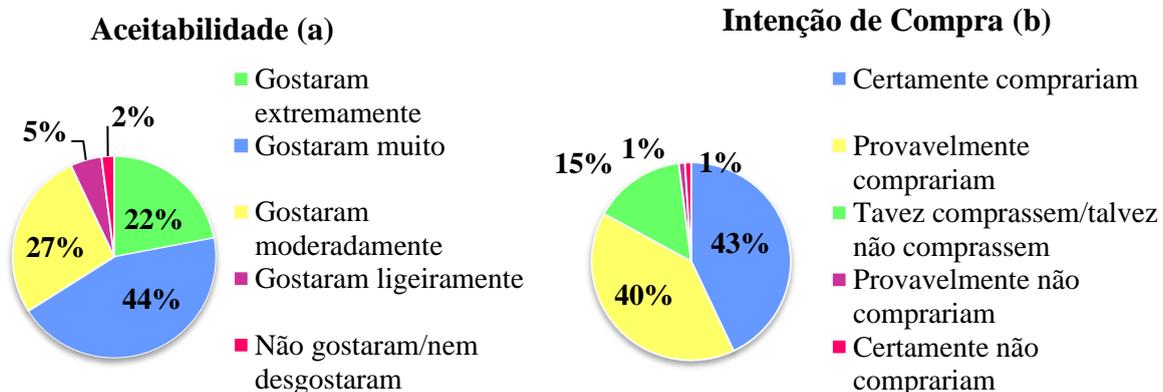


Figura 1. Percentual de aceitabilidade (a) e intenção de compra (b) de paçoca de soja. Muzambinho, 2016.

Rezende et al. (2015) também obtiveram boa aceitabilidade dos consumidores, tendo 90,50% destes atribuído notas de 7 a 9 na escala hedônica. Porém, a receita possuía outros ingredientes como amendoim e aveia. Segundo Chaves e Sproesser (2005) e Cardarelli (2006), produtos com índices de aceitação superiores a 70% têm boas repercussões no mercado, sendo

considerados aceitos pelos avaliadores. Logo, a formulação de paçoca de soja elaborada neste trabalho pode ser considerada aceita sensorialmente.

Não houve grande diferença entre as notas de aceitabilidade distribuídas pelos entrevistados do sexo masculino e feminino, pois em ambos a soma do intervalo dos que gostaram ligeiramente (nota 6) e os que gostaram extremamente (nota 9) somaram 98%. Quanto à intenção de compra, caso encontrassem o produto no mercado, 81% dos avaliadores do sexo masculino certamente comprariam (nota 5) e provavelmente comprariam (nota 4), enquanto 86% dos avaliadores do sexo feminino certamente comprariam (nota 5) e provavelmente comprariam (nota 4).

CONCLUSÕES

A receita de paçoca de soja foi bem aceita pelos consumidores, tendo 98% dos avaliadores atribuído notas de 6 a 9 na escala hedônica. No quesito intenção de compra, 83% dos avaliadores certamente comprariam ou possivelmente comprariam o produto, atribuindo notas de 4 a 5 na escala hedônica.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- CARDARELLI, R.H. **Desenvolvimento de queijo petit-suisse simbiótico**. 2006. 149f. Tese (Doutorado em Tecnologia de Alimentos).
- CHAVES, J.B.P.; SPROESSER, R.L.. **Práticas de laboratório de análise sensorial de alimentos e bebidas**. Viçosa: UFV, 2005.
- DUTCOSKY, S.D. **Análise Sensorial de Alimentos**. 2 ed. Curitiba: Champagnat. 2007.
- JONES, P.J. Clinical nutrition: 7. Functional foods – more than just nutrition. **Canadian Medical Association Journal**, Canadá, v.166, n.12, p.1555-1563, Jun. 2002.
- MARQUES, T.A.; MARTINS-NEVES, T.R.; RAMOS, A.P.D.; GODINHO, A.M.M. Soja substituindo amendoim na elaboração de paçocas. **Colloquium Agrariae**, v.3, n.1, Jun. 2007, p.14-18.
- REZENDE, C.C. et al. Desenvolvimento e avaliação sensorial de paçoca à base de grão de soja. 2015. In: **7ª Jornada Científica e Tecnológica e 4º Simpósio de Pós-Graduação do IFSULDEMINAS**. Disponível em: <https://jornada.ifsuldeminas.edu.br/index.php/jcpcs/jcpcs/paper/viewFile/1560/687>. Acesso em: 30 jan. 2016.
- SETCHELL, K.D.R.; CASSIDY, A. Dietary isoflavones: biological effects and relevance to human health. **Journal Nutrition**, Canadá: v.129, p.758S-767S, ago. 1999.
- TRINDADE, E. A. Proteínas de soja como fonte de nutracêuticos. **Revista Racine**, São Paulo: v.11, n.62, p.26- 32, jun. 2001.