



## ACEITABILIDADE DO PATÊ DE SOJA POR ALUNOS DO IFSULDEMINAS CÂMPUS MUZAMBINHO

**Carolina de L. T. PODESTÁ<sup>1</sup>; Cristiane F. GRIS<sup>2</sup>; Fernando F. de JESUS<sup>3</sup>; Gabriel J. CANAL<sup>4</sup>; Jaqueline de F.B. LEITE<sup>5</sup>**

### RESUMO

Objetivou-se elaborar uma receita de patê de soja a base de grãos de soja e após submeter o produto à avaliação sensorial quanto á aceitabilidade e intenção de compra. O patê consistiu da mistura dos ingredientes 2 xícaras de soja cozida, 1 xícara de água, 4 dentes de alho e sal a gosto. A soja foi cozida em fogo médio, sem casca, por 40 minutos, logo após levada ao liquidificador, adicionando-se alho e sal. A avaliação foi realizada por 104 avaliadores, não treinados, voluntários, de ambos os sexos. As amostras foram servidas acompanhadas de bolacha de água e sal. O patê de soja foi aceito pelo público, tendo 95,70% dos avaliadores atribuído notas de 8 a 10 na escala hedônica. No quesito intenção de compra 62,5% dos consumidores certamente comprariam o produto, conferindo ao patê de soja uma boa oportunidade de investimento.

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

### INTRODUÇÃO

Dentre os alimentos que tem sido amplamente divulgado pela mídia destaca-se a soja, por suas características químicas e nutricionais, que a qualificam como um alimento funcional (ANVISA, 2008). O grão de soja é considerado um dos alimentos mais importantes da humanidade, devido ao seu alto teor de proteínas e conteúdo de lipídios (BENEDETTI; FALCÃO, 2003).

Seu cultivo se espalhou pela Ásia e tornou-se uma das bases da culinária dos países do Oriente, no entanto, durante séculos permaneceu restrita aos países orientais. No Brasil, desde a década de 70 é o carro-chefe da economia nacional, mantendo o agronegócio com alta liquidez

<sup>1</sup>IFSULDEMINAS Câmpus Muzambinho. Muzambinho/MG. E-mail: carolinatejada@bol.com.br

<sup>2</sup>IFSULDEMINAS Câmpus Muzambinho. Muzambinho/MG. E-mail: cristiane.gris@muz.ifsuldeminas.edu.br

<sup>3</sup>IFSULDEMINAS Câmpus Muzambinho. Muzambinho/MG. E-mail: fernandotec75@hotmail.com

<sup>4</sup>IFSULDEMINAS Câmpus Muzambinho. Muzambinho/MG. E-mail: gabiscanal@hotmail.com

<sup>5</sup>IFSULDEMINAS Câmpus Muzambinho. Muzambinho/MG. E-mail: jaquelinebuenoleite@hotmail.com

no mercado de grãos interno e externo. No que se refere ao consumo interno, essa leguminosa vem aos poucos seduzindo a população brasileira e mostrando seu alto valor nutricional também para consumo in natura (DALLAGNOL, LAZAROTTO, HIRAKURI, 2010).

Behrens, Roig e Silva (2001) afirmam que a relação entre a dieta e a saúde tem levado as indústrias alimentícias a desenvolver novos produtos. Neste sentido, considerando as funcionalidades do grão de soja, o patê pode ser mais uma boa opção para consumo desta espécie. Dentro deste contexto, objetivou-se com o presente trabalho elaborar uma receita de patê de soja à base de soja cozida, e em seguida submetê-la a avaliação sensorial quanto à sua aceitabilidade e intenção de compra.

## **MATERIAL EMÉTODOS**

As amostras foram preparadas no IFSULDEMINAS Campus Muzambinho. O patê consistiu da mistura dos ingredientes 2 xícaras de soja cozida, 1 xícara de água, 4 dentes de alho e sal á gosto. A soja foi cozida em fogo médio, sem casca, por 40 minutos, logo após os grãos foram levados ao liquidificador, adicionando-se o alho e o sal. A receita foi desenvolvida e logo após submetida às avaliações. A avaliação da aceitabilidade sensorial das amostras foi realizada por 104 avaliadores, não treinados, voluntários, de ambos os sexos, elencados dentre servidores e alunos do campus, sendo 45,2% do gênero feminino e 54,8% do gênero masculino. Em relação à faixa etária, 26,4% tinham menos de 25 anos, 59,6% entre 25 e 35 anos, 31,2% entre 36 e 50 anos, e nenhum com idade maior que 50 anos. As amostras foram servidas acompanhadas de bolacha de água e sal.

Para determinar a aceitabilidade do produto 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). As fichas foram compostas por escala hedônica estruturada de nove pontos, abrangendo de “desgostei extremamente” (nota 1) a “gostei extremamente” (nota 9), e a escala de intenção de compra, por cinco pontos, 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 razoavelmente” e 4- “provavelmente compraria”. Os dados referentes à aceitabilidade e intenção de compra global foram submetidos à porcentagem.

## **RESULTADOS EDISCUSSÃO**

O percentual de aceitabilidade e intenção de compra do patê de soja é apresentado na Figura 1.



Figura 1. Percentual de aceitabilidade e intenção de compra do patê de soja. Muzambinho, 2016.

A receita em questão obteve um alto índice de aceitabilidade pelos consumidores, uma vez que 95,70% dos avaliadores atribuíram notas de 6 (gostei razoavelmente) a 9 (gostei muito). Com relação à intenção de compra, 62,5% dos avaliadores opinaram que comprariam o produto, enquanto apenas 2,2% não comprariam. Produtos que apresentam um índice de aceitação superior a 70% são considerados aceitos pelos consumidores finais, obtendo assim uma boa repercussão no mercado (CARDARELLI et al., 2006).

Com relação à aceitabilidade e intenção de compra por gênero observou-se boa classificação, caso fosse encontrado no mercado para compra. As avaliações demonstraram que 62,5% dos avaliadores comprariam o produto, 20,3% compraria provavelmente, 15% talvez comprasse/talvez não comprasse e apenas 2,2% provavelmente não comprariam. Minozzo, Waszczynskyj e Boscolo (2008), desenvolvendo formulações de patê à base de tilápia, obteve resultados de excelente qualidade, assim como os patês de atum, presunto, entre outros apresentam grande aceitabilidade do público. Andrade et al. (2004) destacaram o grande consumo da cultura da soja e a exigência dos consumidores sobre tal, o que vem proporcionando melhoras na produção e nos produtos à base de soja. Embora existam trabalhos distintos sobre patês e suas propriedades sensoriais (SIRET; ISSANCHOU, 2000), publicações de patês de soja são escassas na literatura. A soja é um alimento funcional, que pode afetar benéficamente funções corporais, além de possuir efeitos nutricionais adequados, sendo relevante para o bem-estar e a saúde quanto para a redução do risco de uma doença (CLAPAUCH et al., 2002). Neste sentido, o patê é uma ótima alternativa para incluir a soja na alimentação, pois além de ser fácil de ser desenvolvido, é um bom aperitivo, podendo ser consumido em diversas ocasiões.

## CONCLUSÕES

A formulação de patê de soja foi aceita por 97,80 % dos consumidores, sendo que 62,50 % declararam que comprariam o patê de soja, conferindo uma boa oportunidade de investimento para esse produto.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ANDRADE, F.H.; ABBATE, P.E. Response of maize and soybean to variability in stand uniformity. **Agronomy Journal**, v.97, p.1263-1269, 2004.
- ANVISA. **Alimentos com Alegações de Propriedades Funcionais e ou de Saúde, Novos Alimentos/Ingredientes, Substâncias Bioativas e Probióticos**. Julho 2008. Disponível em: <[http://www.anvisa.gov.br/alimentos/comissoes/tecno\\_lista\\_alega.htm](http://www.anvisa.gov.br/alimentos/comissoes/tecno_lista_alega.htm)>. Acesso: em 12 set. 2016.
- BEHRENS, J.H.; ROIG, S.M.; SILVA, M.A.A.P. Aspectos de funcionalidade, de rotulagem e de aceitação de extrato hidrossolúvel de soja fermentado e culturas lácteas probióticas. **Boletim SBCTA**, v.34, n.2, p.99-106, 2001.
- BENEDETTI, A.C.E.P.; FALCÃO, D.P. Monitoramento da qualidade higiênico-sanitária no processamento do “leite” de soja na UNISOJA, Araraquara, SP. **Ciênc. Tecnol. Aliment.** v. 23 suppl. 0, Campinas, dez. 2003.
- CARDARELLI, H.R.; BUTITI, F.C.A.; CASTRO, I.A., SAAD; S.I.M. Inulin and oligofructose improve sensory quality and increase the probiotic viable count in potentially symbiotic petil-suisse chese. **Food Science and Technology**, v.41, p.1037-1046. 2008.
- CLAPAUCH, R. et al. Fitoestrogênios: Posicionamento do Departamento de Endocrinologia Feminina da Sociedade Brasileira de Endocrinologia e Metabologia (SBEM). **Arq. Bras. Endocrinol. Metab.**, v.46, n.6, Dez. 2002.
- DALLAGNOL, A.; LAZAROTTO, J.J.; HIRAKURI, M.H.. **Desenvolvimento, Mercado e Rentabilidade da Soja Brasileira**. 2010. Disponível em: <[http://www.cnpso.embrapa.br/download/CT74\\_eletronica.pdf](http://www.cnpso.embrapa.br/download/CT74_eletronica.pdf)>. Acesso em: 07 ago. 2016.
- DUTCOSKY, S.D. **Análise Sensorial de Alimentos**. 2ed. Curitiba: Champagnat. 2007.
- MINOZZO, M.G.; WASZCZYNSKYJ, N.; BOSCOLO, W.R. Utilização de carne mecanicamente separada de tilápia (*Oreochromis niloticus*) para a produção de patês cremoso e pastoso. **Alimentos & Nutrição**, Araraquara, v.19, n.3, p.315-319, 2008.
- SIRET, F.; ISSANCHOU, S. Traditional process: influence on sensory properties and on consumers ‘expectation and liking application to ‘pâté de campagne’’. **Food Quality and Preference**. v.11, p.217-228, 2000.