



## AValiação sensorial de putchero de soja

Cristiane F. GRIS<sup>1</sup>; Hellen Cristina ALMEIDA<sup>2</sup>

### RESUMO

Objetivou-se elaborar uma formulação de putchero a base de soja em grão, e em seguida submeter o produto a uma avaliação sensorial quanto à sua aceitabilidade e intenção de compra. A receita foi preparada e logo após submetida a avaliação sensorial por 100 estudantes de diferentes sexos, não treinados, voluntários. As amostras foram servidas individualmente em copos descartáveis de 50 mL, contendo 15 gramas do produto. O putchero de soja obteve grande aceitabilidade pelo público, tendo 100% dos avaliadores. No que diz respeito a intenção de compra, 67% dos consumidores possivelmente comprariam o putchero de soja, oportunizando uma opção de investimento neste novo produto para a sua inserção no mercado.

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

### INTRODUÇÃO

O aumento da exigência do consumidor brasileiro por alimentos com qualidade sensorial, nutricional e que tragam benefícios à saúde, incentivando o estudo de novos ingredientes para a indústria de alimentos (MOSCATTO et al., 2004). Segundo BORDINGNON e CARRÃO-PANIZZI (1997), a soja e seus derivados constituem-se em uma alternativa viável de fonte proteica complementar, que pode fortificar e enriquecer a dieta tradicional, sem modificar as propriedades e o sabor dos alimentos. Técnicas adequadas de processamento permitem a obtenção de produtos à base de soja muito saborosos. Suas características químicas e nutricionais a qualificam como um alimento funcional. Além da qualidade de sua proteína, estudos mostram que a soja pode ser utilizada de forma preventiva e terapêutica no tratamento de doenças cardiovasculares, câncer, osteoporose e sintomas da menopausa (HASLER, 1998).

<sup>1</sup> IFSULDEMINAS Campus Muzambinho. Muzambinho/MG. E-mail: cristiane.gris@muz.ifsuldeminas.edu.br

<sup>2</sup> IFSULDEMINAS Campus Muzambinho. Muzambinho/MG. E-mail: hellen.cristina98@hotmail.com

Em relação à proteína de soja alega-se que o consumo diário de no mínimo 25 g pode ajudar a reduzir o colesterol. Seu consumo deve estar associado com dieta equilibrada e hábitos de vida saudáveis. Entretanto, o sucesso de um alimento lançado no mercado depende muito de seu desempenho junto ao consumidor. A determinação da aceitação e/ou preferência do produto se torna indispensável no processo de desenvolvimento de novos produtos, bem como no melhoramento de processos ou substituição de ingredientes (RODRÍGUEZ; MEGÍAS; BAENA, 2003).

Assim, visando o aproveitamento de produtos disponíveis no mercado, o interesse da população em consumir ingredientes com alegação funcional e a divulgação de uma nova forma de consumo de soja, objetivou-se a elaboração de uma formulação putchero de soja cozida e em seguida uma avaliação sensorial do produto quanto à sua aceitabilidade e intenção de compra dos consumidores.

## **MATERIAL E MÉTODOS**

As amostras foram preparadas na cidade de Muzambinho. O putchero de soja consistiu na mistura de vários ingredientes: 1 kg de soja in natura, 500 g de bacon, 500g de peito de frango cortado em cubos, 4 calabresas, 4 tomates, 1 cebola, 3 cenouras, 4 dentes de alho, sedo os temperos cheiro verde, pimenta e sal à gosto. A receita foi preparada e logo após submetida a avaliação sensorial por 100 estudantes dos cursos de Engenharia Agrônômica, Ciências Biológicas, Tecnólogo em Cafeicultura e por servidores da escola, de diferentes sexos, não treinados, voluntários. As amostras foram servidas individualmente em copos descartáveis de 50 mL, contendo 15 gramas 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 teste de aceitabilidade foi composto 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 ligeiramente” e 4 – “provavelmente compraria”. O teste ainda foi separado por faixa etária e sexo. Tanto os dados referentes à aceitabilidade quanto os dados referentes a intenção de compra foram submetidos à porcentagem.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

A amostra populacional foi composta por 100 consumidores (avaliadores), sendo 56% do gênero feminino e 44% do gênero masculino. Em relação à faixa etária, 66% tinham menos de 25 anos, 25% entre 25 e 35 anos, 7% entre 36 e 50 anos, e 2% mais que 50 anos.

O produto elaborado teve um grande índice de aceitabilidade, pois a maioria dos avaliadores atribuíram notas de 6 (gostei ligeiramente) a 9 (gostei extremamente), correspondente à 100% de aceitação. Assim como para aceitabilidade, a intenção de compra do putchero de soja, caso fosse encontrada no mercado, obteve ótima classificação. As avaliações demonstraram que 48% dos avaliadores certamente comprariam o produto, 19% dos avaliadores provavelmente comprariam, 27% não sabem se o comprariam ou não, e somente 6% provavelmente não comprariam o produto (Figura 1).



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

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 do putchero de soja elaborado neste trabalho foi considerada aceita sensorialmente. Segundo Dutra de Oliveira (1981), a soja tem sido utilizada há milênios como alimento pelos povos orientais, e vários trabalhos tem sido realizados para estimular a incorporação da soja e seus derivados na alimentação ocidental.

Os alimentos elaborados a partir de soja têm contribuições importantes para uma dieta saudável, pois são ricos em proteínas de alta qualidade, possuem baixo teor de gordura saturada e estão livres de colesterol. Observa-se um acelerado desenvolvimento de alimentos que apresentam, além de características nutricionais e tecnológicas adequadas, componentes que

exercem funções biológicas com o intuito de prevenir doenças e promover a saúde, os alimentos funcionais (ROBERFROID, 1999). Tomando por parâmetro o gênero dos consumidores, foi observada uma boa aceitabilidade (gostei extremamente e gostei muito) pelas avaliadoras femininas (83,93%) e aos avaliadores masculinos obteve 86,36%, em relação às intenções de compra (certamente compraria e provavelmente comprariam), o resultado entre as avaliadoras femininas foram de 67,86% e dos homens de 65,9%.

## CONCLUSÕES

O putchero de soja obteve boa aceitação do público em geral, pelas avaliadoras femininas de 83,93% e masculinos obteve 86,36%. Em relação à intenção de compra, o resultado entre os avaliadores do sexo feminino foi de 67,86% e masculino de 65,9%. Quanto à intenção de compra, observou-se um menor resultado mostrando o não hábito do consumo de produtos derivados de soja no Brasil.

## REFERÊNCIAS

- BORDINGNON, J.R.; CARRÃO-PANIZZI, M.C. **O sabor da soja**. Londrina:
- CARDARELLI, R. H. **Desenvolvimento de queijo petit-suisse simbiótico**. 2006. 149f. Tese (Doutorado em Tecnologia de Alimentos) Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Universidade de São Paulo, São Paulo.
- 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**. 2ed. Curitiba: Champagnat. 2007.
- DUTRA DE OLIVEIRA, J.E. Valor da soja como alimento. In: MIYASAKA, S.; MEDINA, J.C. A Soja no Brasil. ITAL, Campinas: 1981.p.820-823.
- HASLER, C.M. Functional Foods: Their Role in Disease Prevention and Health Promotion. **Food Technology**, v.52, n.11, 1998. p.56-70.
- MOSCATTO, J.A.; PRUDENCIO-FERREIRA, S.H.; HAULY, M.C.O. Farinha de yacon e inulina como ingredientes na formulação de bolo de chocolate. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, v.24, n.4, p.634-640, out./dez. 2004.
- ROBERFROID, M.B. Concept in functional foods: the case of inulin and oligofructose. **Journal of Nutrition**, (Suppl.), v. 129, p. 1398-1401, 1999

RODRÍGUEZ, M.B.S.; MEGÍAS, S.M.; BAENA, B.M. Alimentos Funcionales y Nutrición Óptima. ¿CERCA O LEJOS? **Revista Española de Salud Pública**, v. 77, n. 3, p. 317-331, 2003.