



ANÁLISE SENSORIAL DE 3 RECEITAS DE TROPEIRO DE SOJA EM SUBSTITUIÇÃO AO FEIJÃO

Cristiane F. GRIS¹; Janaina Ferreira PIZA²; Gabriel Ferreira RODRIGUES³

RESUMO

Com intuito de desenvolver novas formas de consumo de soja, objetivou-se a elaboração de 3 receitas de tropeiro de soja em substituição ao feijão, e em seguida submetê-las a avaliação sensorial quanto à sua aceitabilidade e intenção de compra dos consumidores. As amostras foram preparadas e após, foram servidas individualmente em porções de 30 g a 100 populares, não treinados. As receitas de tropeiro de soja produzidas obtiveram alta aceitação entre os avaliadores, 95,92% (100% soja), 96,43% (75% soja) e 96,70% (50% soja/feijão) dos mesmos atribuído notas de 6 a 9. Com relação à intenção de compra também foram obtidos dados satisfatórios, sendo que 81,63%, 89,29% e 85,71% comprariam as receitas de farofa com 100%, 75% e 50% de soja, respectivamente, podendo, portanto, ser boas oportunidades de investimento.

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

INTRODUÇÃO

A soja e seus derivados, em geral, não fazem parte da dieta da população brasileira observando-se ainda grande preconceito no consumo desses alimentos. Os entraves para introdução da soja na dieta do brasileiro são, principalmente, fatores de ordem cultural, devido a soja não fazer parte dos nossos hábitos alimentares, além de pesar sobre ela o estigma de ser proteína barata e alimento para animais (BENASSI, 2006). Estes são fatores que devem ser constantemente trabalhados, para demonstrar que o sabor característico da soja pode ser bastante agradável ao paladar ocidental. Para isso, é importante desenvolver projetos que incentivem o consumo da soja, com o objetivo de incentivar o consumo da soja na alimentação humana (PEREIRA et al., 2011).

De acordo com Pereira et al. (2011) a inserção de soja marrom na alimentação humana na forma de “tropeiro” pode representar uma alternativa simples e de boa aceitabilidade, obtendo boa aceitabilidade. A preparação alimentícia tipo “tropeiro” é um prato de origem mineira e tem como ingrediente principal o feijão, que é um dos pratos mais consumidos pelos

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

² IFSULDEMINAS Câmpus Muzambinho. Muzambinho/MG. E-mail: janainapizaf@gmail.com

³ IFSULDEMINAS Câmpus Muzambinho. Muzambinho/MG. E-mail: gabriel97.f.rodrigues@gmail.com

brasileiros e tem grande importância nutricional (REIS et al., 2009). No entanto, a soja de tegumento marrom, cv. BRSMG 800A, dificilmente é encontrada no mercado, ao contrário da soja tradicional, de tegumento amarelo, matéria prima acessível no mercado. Neste contexto, com o objetivo de divulgar novas formas de consumo de soja, objetivou-se a elaboração e análise sensorial de 3 receitas de tropeiro de grãos de soja em substituição ao feijão.

MATERIAL E MÉTODOS

As amostras de farofa foram preparadas no IFSULDEMINAS Câmpus Muzambinho, município de Muzambinho - MG. Foram elaboradas 3 receitas variando-se o percentual entre soja e feijão. As receitas consistiram da mistura dos ingredientes compostos na Tabela 1.

Tabela 1. Ingredientes utilizados nas 3 formulações de tropeiro de soja. Muzambinho, 2016.

A (100% soja)	B (75% soja + 25% feijão)	C (50% soja + 50% feijão)
1,5 kg de soja em grão, 1 kg de linguiça calabresa, 350 g de bacon frito, 750g de farinha de mandioca, 1 cebola grande, sal, alho e cheiro verde a gosto.	1,125 kg de soja em grão, 375 g de feijão tipo carioca, 1 kg de linguiça calabresa, 350 g de bacon frito, 750g de farinha de mandioca, 1 cebola grande, sal, alho e cheiro verde a gosto.	750 g de soja em grão, 750 g de feijão tipo carioca, 1 kg de linguiça calabresa, 750g de farinha de mandioca, 350 g de bacon frito, 1 cebola grande, sal, alho e cheiro verde a gosto.

As amostras de tropeiro foram preparadas no dia da avaliação sensorial e após, servidas individualmente em porções de 30 g, com a ingestão de água entre as amostras. 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).

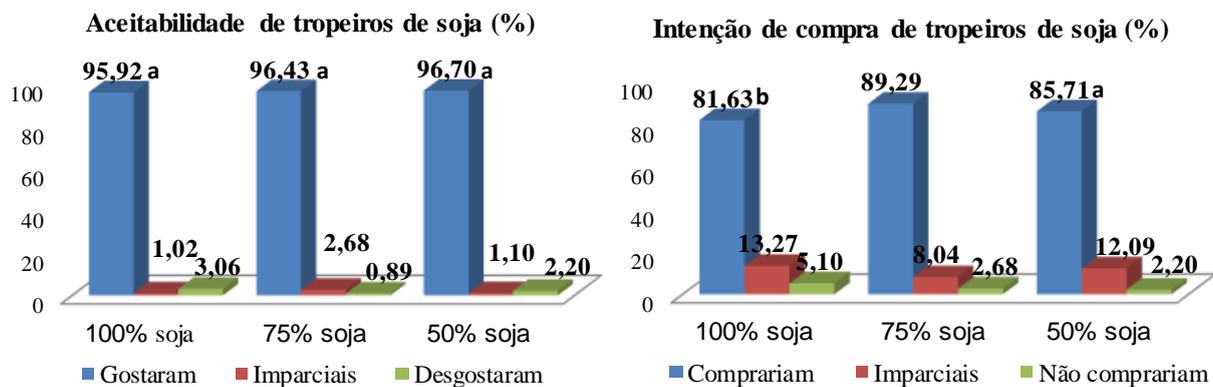
O modelo utilizado para ficha de avaliação conta com área para indicação de idade (item um), identificação do sexo (item dois), escala hedônica (item três) escala hedônica estruturada de nove pontos, abrangendo de “desgostei extremamente” (nota 1) a “gostei extremamente” (nota 9), e a escala de intenção de compra (item quatro), 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”, sendo as médias destes para as formulações submetidas ao teste de Tukey a 5% de probabilidade.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foram selecionados aleatoriamente como avaliadores, 100 populares, não treinados, entre alunos, professores e servidores do IFSULDEMINAS Câmpus Muzambinho. Destes,

54,15% eram do gênero masculino e 45,85% do gênero feminino. Com relação à faixa etária, 77% tinham menos de 25 anos, 15% entre 25 e 35 anos, 6% entre 36 e 50 anos e 2% com idade maior que 50 anos.

Pode-se observar uma alta aceitabilidade das três formulações de tropeiro de soja, uma vez que a maioria dos avaliadores atribuíram notas de 6 (gostei ligeiramente) a 9 (gostei extremamente), tendo a receita A (100% soja) obtido 95,92% de aceitação, a receita B (75% soja) 96,43% e a receita C (50% soja) 96,70%. Com relação à intenção de compra, caso os tropeiros fossem disponibilizados no mercado, também foram obtidos dados satisfatórios, porém menores que os da aceitabilidade. Dos 100 avaliadores, 81,63%, 89,29% e 85,71% comprariam as receitas de farofa com 100%, 75% e 50% de soja, respectivamente (Figura 1).
 Figura 1. Percentual de aceitabilidade (A) e intenção de compra (B) de 3 formulações de tropeiro de soja. Muzambinho, 2016.



* Letras iguais são estatisticamente iguais entre si pelo teste de Tukey a 5% de significância.

Segundo Cardarelli (2006), produtos com índices de aceitação superiores a 70% têm boas repercussões no mercado, sendo considerados aceitos pelos avaliadores. Assim, as 3 formulações de tropeiro utilizando grãos de soja foram consideradas aceitas sensorialmente, passíveis de serem produzidas comercialmente.

Analisando a aceitabilidade dos tropeiros de soja em relação ao gênero dos avaliadores observa-se resultados semelhantes na escala hedônica de 1 a 9 entre o público do sexo masculino e feminino para a receita com 50% soja/feijão. Nas receitas A (97,96%) e B (100%) a aceitabilidade foi maior entre os homens. Resultado similar ocorreu na intenção de compra (escala hedônica de 5 a 4) na qual para as receitas A e B os percentuais foram maiores entre os homens. Já para receita C a intenção de compra foi maior entre as mulheres (89,74%) (Tabela 2).

Tabela 2 - Percentual de aceitabilidade e intenção de compra de 3 formulações de tropeiro de soja por gênero. Muzambinho, 2016.

Notas	Interpretação	Aceitabilidade (%)					
		A - 100% soja		B - 75% soja		C - 50% soja	
		F	M	F	M	F	M
9 - 6	Gostaram	93,88	97,96	92,00	100,00	97,44	96,15
5	Imparciais	2,04	0,00	6,00	0,00	0,00	1,92
1 - 4	Desgostaram	4,08	2,04	2,00	0,00	2,56	1,92
		Intenção de Compra (%)					
5 - 4	Comprariam	77,55	85,71	82,00	95,16	89,74	82,69
3	Imparciais	14,29	12,24	14,00	3,23	7,69	15,38
2 - 1	Não comprariam	8,16	2,04	4,00	1,61	2,56	1,92

CONCLUSÕES

As receitas de tropeiro de soja produzidas obtiveram alta aceitação entre os avaliadores, 95,92% (100% soja), 96,43% (75% soja) e 96,70% (50% soja/feijão) dos mesmos atribuído notas de 6 a 9. Com relação à intenção de compra também foram obtidos dados satisfatórios, sendo que 81,63%, 89,29% e 85,71% comprariam as receitas de farofa com 100%, 75% e 50% de soja, respectivamente.

REFERÊNCIAS

- CARDARELLI, R. H. **Desenvolvimento de queijo petit-suisse simbiótico**. 2006. 149f. Tese (Doutorado em Tecnologia de Alimentos).
- DUTCOSKY, S.D. **Análise Sensorial de Alimentos**. 2 ed. Curitiba: Champagnat. 2007.
- MANDARINO, J.M.G.; CARRÃO-PANIZZI, M.C. **Soja na Alimentação**. Disponível em: <http://www.agencia.cnptia.embrapa.br/gestor/soja/arvore/CONT000fv0xofuo02wx5eo0c9slra4ux9qv.html>. Acesso em: 17 ago. 2016.
- PEREIRA, R.E.M.; SÁ, M.E.L.; JUHÁSZ, A.C.P.; SILVA, A.C.B.B.; ALVES, J.S.; CIABOTTI, S.. Preparo de soja marrom BRSMG 800A como tropeiro e teste de aceitabilidade In: SEMINÁRIO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA E TECNOLÓGICA, 8., **Anais...** 2011, Belo Horizonte.
- REIS, R.P.; CIABOTTI, S.; PEREIRA, L.A.; SILVA, M.S.; SILVA FILHO A.G.; SÁ, M.E.L.; ZITO, R.K.; ARANTES, N.E. Aceitabilidade de preparações tipo “tropeiro” elaboradas com soja marrom e feijão carioquinha. In: II SEMINÁRIO INICIAÇÃO CIENTÍFICA – IFTM, CAMPUS UBERABA, MG. **Anais....** 20 de outubro de 2009.