



ANÁLISE SENSORIAL DE 2 RECEITAS DE FAROFA A BASE DE PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA

Cristiane F. GRIS¹; Talissa Romão de SOUZA²; Gabriela PAVANI³

RESUMO

Com intuito de desenvolver novas formas de consumo de soja, objetivou-se a elaboração de 2 receitas de farofa à base de proteína texturizada de soja, 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 farofas produzidas a partir de proteína de soja texturizada obtiveram alta aceitação entre os avaliadores, 93,52% (receita A) e 91,01% (receita B) dos mesmos atribuído notas de 6 a 9. Com relação à intenção de compra também foram obtidos dados satisfatórios, sendo que 82,41% e 71,91% comprariam as receitas de farofa A e B, respectivamente. Palavras-chave: *Glycine max*; análise sensorial; alimento funcional; saúde.

INTRODUÇÃO

Tipicamente brasileira, a farofa é uma receita de fácil preparo, onde é de costume utilizar farinhas de milho ou mandioca, e pode acompanhar diversos tipos de pratos. Além disso, tem baixo custo para sua confecção, e faz parte da base de alimentação de diversos brasileiros. Talvez a aceitação deste produto deva ser pelo fato de os brasileiros terem o costume e apreciarem pratos desse tipo (CERQUEIRA et al., 2015).

Estudos sobre características nutricionais da soja têm promovido a sua incorporação à dieta alimentar da população brasileira. A soja e seus derivados, como a farinha, a proteína texturizada ou “carne” de soja, quando utilizados em alimentos associados aos cereais conferem aos mesmos um bom balanço em termos de aminoácidos essenciais. Devido às propriedades funcionais das suas proteínas, a soja e seus derivados podem ser utilizados no preparo de uma infinidade de alimentos, sem alterar suas características sensoriais e conferindo aos mesmos um alto valor nutricional, principalmente em relação ao enriquecimento proteico (MANDARINO; CARRÃO-PANIZZI, 2016).

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

² IFSULDEMINAS Campus Muzambinho. Muzambinho/MG. E-mail: talissaromao@gmail.com

³ IFSULDEMINAS Campus Muzambinho. Muzambinho/MG. E-mail: gabis.pavani23@gmail.com

A soja é um alimento calórico proteico, por possuir em sua composição proteínas, lipídios, carboidratos e minerais. Portanto, é alimento para populações que apresentam quadros de subnutrição e desnutrição, como também para indivíduos preocupados com manutenção da saúde e qualidade de vida, além de suas proteínas possuírem alto valor biológico, assemelhando-se, portanto, às proteínas animais (MANDARINO; CARRÃO-PANIZZI, 2016). Neste contexto, com o objetivo de divulgar novas formas de consumo de proteína texturizada de soja, objetivou-se a elaboração e análise sensorial de 2 receitas de farofa à base de proteína texturizada de soja.

MATERIAL E MÉTODOS

As amostras de farofa foram preparadas no IFSULDEMINAS Campus Muzambinho, município de Muzambinho - MG. Foram elaboradas 2 receitas à base de proteína texturizada de soja. As receitas consistiram da mistura dos ingredientes compostos na Tabela 1.

Tabela 1. Ingredientes utilizados nas 2 formulações de farofa de soja. Muzambinho, 2016.

Receita A	Receita B
500 g de soja cozida em grão, 1 lata de milho verde, 500 g de farofa de milho temperada, 3 dentes de alho, 1 cebola roxa grande, 1 pimentão verde médio, 4 cenouras médias ralada, 4 ovos cozidos, 500 g de peito de frango desfiado, 150 g de uva passa, 200g de azeitona verdes sem caroço, sal, pimenta do reino, salsinha e cebolinha à gosto.	2 copos (250ml) de proteína texturizada de soja, 1 copo (250ml) de óleo de soja, farinha de mandioca temperada sabor bacon, cheiro verde à gosto, 1 pacote de creme de cebola em pó.

As amostras de farofa foram preparadas no dia da avaliação sensorial e após, foram servidas individualmente em porções de 30 g. 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”.

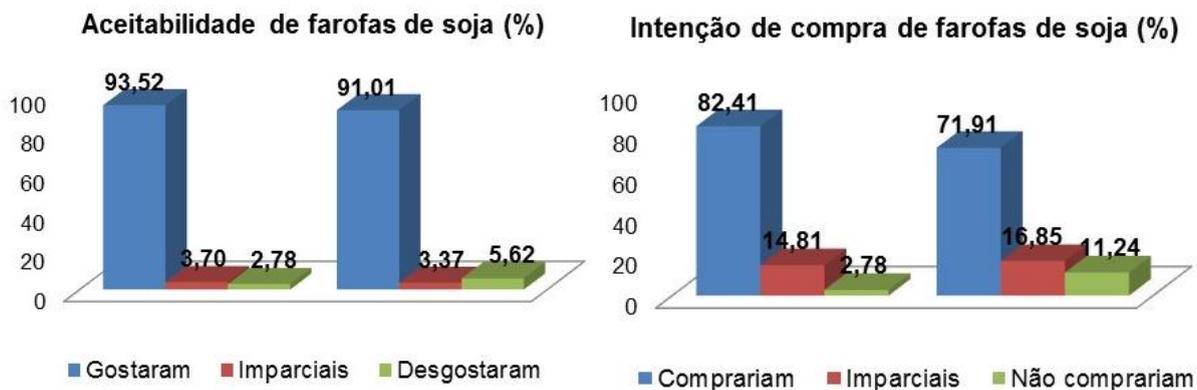
RESULTADOS E DISCUSSÃO

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

50,48% eram do gênero masculino e 49,52% do gênero feminino. Com relação à faixa etária, 95,37% tinham menos de 25 anos, 0,93% entre 25 e 35 anos, 2,78% entre 36 e 50 anos, e 0,93% com idade maior que 50 anos.

Pode-se observar uma alta aceitabilidade das três formulações de farofa de soja, uma vez que a maioria dos avaliadores atribuíram notas de 6 (gostei ligeiramente) a 9 (gostei extremamente), tendo a receita A obtido 93,52% de aceitação e a receita B 91,01%. Com relação à intenção de compra, caso as farofas fossem disponibilizadas no mercado, também foram obtidos dados satisfatórios, porém menores que os da aceitabilidade. Dos 100 avaliadores, 82,41% e 71,91% comprariam as receitas de farofa A e B, respectivamente (Figura 1).

Figura 1. Percentual de aceitabilidade (A) e intenção de compra (B) de 2 formulações de farofa de soja. Muzambinho, 2016.



Segundo Cardarelli (2006), produtos com índices de aceitação superiores a 70% têm boas repercussões no mercado, sendo considerados aceitos pelos avaliadores. Assim, as 2 formulações de farofa utilizando proteína texturizada de soja foram consideradas aceitas sensorialmente, passíveis de serem produzidas comercialmente. Cerqueira et al. (2015) avaliando uma formulação de farofa de soja similar a avaliada neste trabalho, porém com o dobro de proteína de soja texturizada, obtiveram 89,29% de aceitação, sendo que 71,43% dos avaliadores declararam que comprariam o produto.

Analisando a aceitabilidade das farofas 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 o feminino para as receitas A e B. Resultado similar ocorreu para intenção de compra (escala hedônica de 5 a 4) entre o público do sexo masculino e feminino (Tabela 2).

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

		Aceitabilidade (%)			
Notas	Interpretação	Receita A		Receita B	
		F	M	F	M
9 - 6	Gostaram	92,59	94,44	90,63	91,23
5	Imparciais	5,56	1,85	3,13	3,51
1 - 4	Desgostaram	1,85	3,70	6,25	5,26
		Intenção de Compra (%)			
5 - 4	Comprariam	81,48	83,33	71,88	71,93
3	Imparciais	14,81	14,81	18,75	15,79
2 - 1	Não comprariam	3,70	1,85	9,38	12,28

CONCLUSÕES

As receitas de farofas produzidas a partir de proteína de soja texturizada obtiveram alta aceitação entre os avaliadores, 93,52% (receita A) e 91,01% (receita B) dos mesmos atribuído notas de 6 a 9. Com relação à intenção de compra também foram obtidos dados satisfatórios, sendo que 82,41% e 71,91% comprariam as receitas de farofa A e B, respectivamente.

REFERÊNCIAS

- CARDARELLI, R. H. **Desenvolvimento de queijo petit-suisse simbiótico**. 2006. 149f. Tese (Doutorado em Tecnologia de Alimentos), Faculdade de Ciências Farmacêuticas, USP.
- CERQUEIRA, G., BORGES, P.C., MOREIRA, R.A., SANTOS, L.S., MANOEL, V.C., GRISS, C.F. Desenvolvimento e Avaliação Sensorial de Farofa de Soja Texturizada. **7ª JORNADA CIENTÍFICA E TÉCNOLÓGICA DO IFSULDEMINAS**, Poços de Caldas, 2015.
- DUTCOSKY, S.D. **Análise Sensorial de Alimentos**. 2 ed. Curitiba: Champagnat. 2007. 239p.
- MANDARINO, J.M.G.; CARRÃO-PANIZZI, M.C. **Soja na Alimentação**. Disponível em: <http://www.agencia.cnptia.embrapa.br/gestor/soja/arvore/CONT000fv0xofuo02wx5eo0c9slra44ux9qv.html>. Acesso em: 17 ago. 2016.