



DESENVOLVIMENTO E AVALIAÇÃO SENSORIAL DO DOCE BEIJINHO DE SOJA

Cristiane Fortes GRIS¹; Mateus Ribeiro PIZA²; Nathan Almeida AMANCIO³

RESUMO

Com o intuito de incentivar o consumo de soja na alimentação humana, objetivou-se a elaboração de uma receita de beijinho de soja, a qual foi submetida a uma avaliação sensorial quanto a aceitabilidade e intenção de compra. A receita de beijinho de soja foi aceita pelo público, tendo a maioria dos avaliadores (96,81 %) atribuído notas de 6 a 9 na escala hedônica. No quesito intenção de compra, 73,40 % dos consumidores comprariam o doce beijinho de soja caso o mesmo fosse encontrado no mercado, conferindo à receita uma boa oportunidade de investimento. Palavras-chave: *Glycine max*; aceitabilidade; intenção de compra; alimento funcional; saúde.

INTRODUÇÃO

Tidas como fortificantes e complementos alimentares as leguminosas vem despertando grande interesse dos nutrólogos em torno do mundo (LIVRARI; MAURÍCIO, 2008). A soja, além de possuir em sua composição altas concentrações de proteínas, de baixo custo, além de ácidos graxos poli-insaturados, compostos fitoquímicos, assim como fonte de vitaminas do complexo B e minerais (BOATTO et al., 2010), aumenta a qualidade do produto final uma vez retém umidade, melhora a textura, o ligamento e a coesão do produto (SOUZA; VALE; MORENO, 2000).

Apesar disso, no Brasil, mesmo com elevada produção desta leguminosa e seu baixo custo, seu consumo é incipiente devido ao desconhecimento de potenciais benefícios relacionados à sua inclusão na dieta e seu gosto peculiar. No entanto, muitos produtos tem sido desenvolvidos a partir de cultivares de soja mais adaptadas a alimentação humana, buscando otimizar seu consumo. Essa preocupação crescente com a alimentação e sua relação com saúde

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

² IFSULDEMINAS Câmpus Muzambinho. Muzambinho/MG. E-mail: mateusribeiro123@hotmail.com

³ IFSULDEMINAS Câmpus Muzambinho. Muzambinho/MG. E-mail: naamancio@hotmail.com

e longevidade cria um grande mercado para alimentos que possam beneficiar a saúde (EMBRAPA, 2009).

Atualmente, os nutricionistas têm a preocupação de ofertar alimentos e preparações atrativas, saborosas, com boa aceitabilidade e alto valor nutricional, mas que também contribuam para melhorar a saúde das pessoas (RODRIGUES, 2005; ORNELLAS, 2007). O beijinho, doce originário de Portugal se adaptou a culinária brasileira, sendo hoje, juntamente com o brigadeiro, famoso em festas de aniversário (SODIÊ DOCES, 2014). A inclusão de soja à sua receita pode ser uma boa alternativa para inclusão deste grão na dieta infantil. Dentro deste contexto, objetivou-se a elaboração de uma receita de beijinho de soja, e em seguida submetê-la a avaliação sensorial quanto à sua aceitabilidade e intenção de compra.

MATERIAL E MÉTODOS

O presente estudo foi realizado no IFSULDEMINAS Câmpus Muzambinho, elaborando-se uma receita de beijinho de soja. Utilizou-se os ingredientes 1 xícara (chá) de grão de soja, 3 xícaras (chá) de água, 1 xícara (chá) de açúcar, 1 colher (sopa) de margarina, 6 colheres (sopa) de coco ralado e ½ xícara (chá) de açúcar para modelar. Os grãos de soja foram fervidos na água por 10 minutos e após batidos no liquidificador e em seguida peneirados. Em uma panela o resíduo da soja foi bem misturado aos demais ingredientes sendo levado ao fogo, até que a mistura se desgrudasse do fundo da panela. Após resfriado o doce foi então modelado e após cobertos com açúcar.

A receita foi desenvolvida e logo após submetida às avaliações. A avaliação da aceitabilidade sensorial foi realizada por 94 avaliadores, não treinados, voluntários, de ambos os sexos, elencados dentre servidores e alunos do câmpus. As amostras foram servidas individualmente, compostas por beijinhos de aproximadamente 15 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). 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 ligeiramente” e 4– “provavelmente compraria”.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Na Figura 1 são apresentados os dados de aceitabilidade e intenção de compra de beijinho de soja.

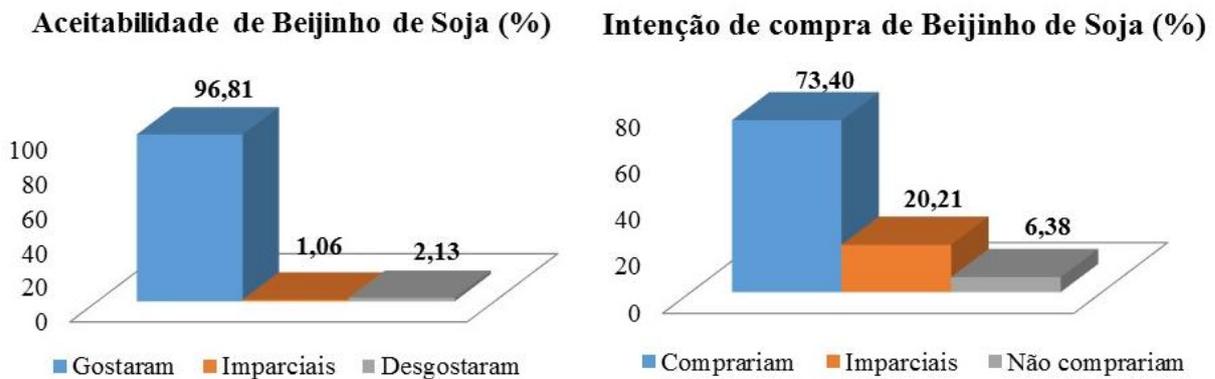


Figura 1. Percentual de aceitabilidade e intenção de compra de uma formulação de beijinho de soja. Muzambinho, 2016.

A amostra populacional foi composta por 94 consumidores (avaliadores), sendo 54,26 % do gênero masculino e 45,74 % do gênero feminino. De acordo com a faixa etária, 96,71 % tinham menos de 25 anos, 2,13 % entre 25 e 35 anos, e 1,06 % mais que 50 anos. A receita em questão obteve um alto índice de aceitabilidade pelos consumidores, sendo que 96,81 % dos avaliadores atribuíram notas de 6 (gostei ligeiramente) a 9 (gostei extremamente), enquanto apenas 2,13 % desgostaram do produto. A partir de uma segunda avaliação feita com os consumidores, sobre a obtenção destes produtos em lojas e supermercados, 73,40 % do número total de avaliadores, opinaram por comprar o produto, enquanto apenas 6,38% não comprariam.

Para que um produto seja bem aceito no mercado o mesmo deve ter um índice de aceitação pelos consumidores finais superior a 70%, obtendo assim uma boa repercussão (CHAVES, SPROESSER, 2005; CARDARELLI, 2006), portanto, o beijinho de soja, no quesito aceitabilidade, foi considerado aceito sensorialmente.

Com relação à aceitabilidade por gênero (Tabela 2) observa-se que o beijinho de soja obteve maior aceitação (100%) e intenção de compra (76,74%) entre os avaliadores do gênero feminino quando comparados aos valores obtidos no gênero masculino. No entanto, o doce de beijinho de soja também obteve boa aceitabilidade e intenção de compra entre os homens, tendo apresentado 94,12 % e 70,59 %, respectivamente.

Tabela 2 - Percentual de aceitabilidade e intenção de compra de uma formulação de beijinho de soja por gênero. Muzambinho, 2016.

Aceitabilidade (%)				Intenção de Compra (%)			
Notas	Interpretação	F	M	Notas	Interpretação	F	M
9 - 6	Gostaram	100,00	94,12	5 - 4	Comprariam	76,74	70,59
5	Imparciais	0,00	1,96	3	Imparciais	18,60	21,57
1 - 4	Desgostaram	0,00	3,92	2 - 1	Não comprariam	4,65	7,84

CONCLUSÕES

A receita de beijinho de soja foi aceita pelo público, podendo se tornar uma boa oportunidade de investimento.

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**. 2ed. Curitiba: Champagnat. 2007.
- EMBRAPA. **Soja na alimentação humana**. Disponível em: http://www.cnpso.embrapa.br/soja_alimentacao/index.php?pagina=3. Acesso: 25 ago. 2016.
- LIVRARI, M.B.; MAURÍCIO, A.A.. Desenvolvimento de produtos à base de soja e verificação da aceitabilidade da leguminosa pelos consumidores. **Revista em Agronegócios e Meio Ambiente**, Maringá, v.1, n.3, p.335-343, set./out. 2008.
- ORNELLAS, L.H. **Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos**. 8 ed. São Paulo: Atheneu, 2007.
- RODRIGUEZ, R.D. Alimentos Funcionais: experiência prática em UAN. **Nutrição Profissional**. 2005 Mai/ jun, v.1, p.38-45.
- SODIÊ DOCES. **História do Beijinho**. 2014. Disponível em: <http://sodiedoces.com.br/blog/historia-do-beijinho>. Acesso em: 25 ago. 2016.
- SOUZA, G; VALLE, J.L.E.; MORENO, I. Efeitos dos componentes da soja e seus derivados na alimentação humana. **Boletim da SBCTA**. Jul/dez, v.34, n., p.61-7. 2000.