



## DESENVOLVIMENTO E AVALIAÇÃO SENSORIAL DE TRUFA DE SOJA

**Cristiane Fortes GRIS<sup>1</sup>; Mateus Ribeiro PIZA<sup>2</sup>; Pedro de Toledo BORTOLON<sup>3</sup>**

### RESUMO

Objetivou-se a elaboração de uma receita de trufa de soja, a qual foi submetida a uma avaliação sensorial quanto a aceitabilidade e intenção de compra. 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 500 g de chocolate derretido. A receita de trufa de soja foi aceita pelo público, tendo a maioria dos avaliadores (98,06 %) atribuído notas de 6 a 9 na escala hedônica. No quesito intenção de compra, 92,23 % dos consumidores comprariam a trufa caso a mesmo fosse encontrada no mercado, conferindo à receita uma ótima oportunidade de investimento. Palavras-chave: *Glycine max*; análise sensorial; alimento funcional; saúde.

### INTRODUÇÃO

A importância da alimentação na manutenção da saúde já é reconhecida desde a antiguidade. Porém, a descoberta de compostos bioativos de alimentos funcionais, que auxiliam na prevenção e tratamento das doenças, estão mudando os paradigmas dos consumidores (PROENÇA et al., 2005). Entre os alimentos funcionais conhecidos, encontra-se a soja, uma leguminosa asiática, de uso milenar, que vem se destacando na prevenção de cânceres e doenças cardiovasculares e na diminuição dos sintomas da menopausa (SALGADO et al., 2001). Pelos seus benefícios, sua inclusão na dieta diária é recomendável, como uma estratégia alternativa para a prevenção e controle de algumas doenças (HAGEM, 2006).

Neste sentido, alguns autores tem citado a crescente preocupação de nutricionistas para ofertar alimentos e preparações atrativas, saborosas, com boa aceitabilidade e alto valor nutricional, mas que também contribuam para melhorar a saúde das pessoas (RODRIGUEZ, 2005; ORNELLAS, 2007). A trufa é um tipo de doce feito com chocolate, onde é colocado um recheio feito geralmente de chocolate, creme de leite e conhaque, junto com mais algum recheio, como noz, avelã, gotas de licor ou frutas cítricas, sendo após coberta por chocolate (WIKIPEDIA, 2016). A adição de soja ao recheio deste doce pode ser uma boa alternativa para inclusão deste grão na dieta infantil e adulta.

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

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

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

Dentro deste contexto, objetivou-se a elaboração de uma receita de trufa 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 Campus Muzambinho, elaborando-se uma receita de trufa 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 500g de chocolate derretido. 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 recheio foi então modelado e a trufa imersa em uma calda de chocolate derretido.

A receita foi desenvolvida e logo após submetida às avaliações. A avaliação da aceitabilidade sensorial foi realizada por 103 avaliadores, não treinados, voluntários, de ambos os sexos, elencados dentre servidores e alunos do campus. As amostras foram servidas individualmente, compostas por trufas de aproximadamente 20 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 trufa de soja. A amostra populacional foi composta por 103 consumidores (avaliadores), sendo 53,61 % do gênero masculino e 43,69 % do gênero feminino. De acordo com a faixa etária, 89,32 % tinham menos de 25 anos, 4,85 % entre 25 e 35 anos, e 3,88 % entre 36 e 50 anos e 1,94 % mais que 50 anos. A trufa de soja obteve um alto índice de aceitabilidade pelos consumidores, sendo que 98,06 % dos avaliadores atribuíram notas de 6 (gostei ligeiramente) a 9 (gostei extremamente), enquanto apenas 0,97 % desgostaram do produto.

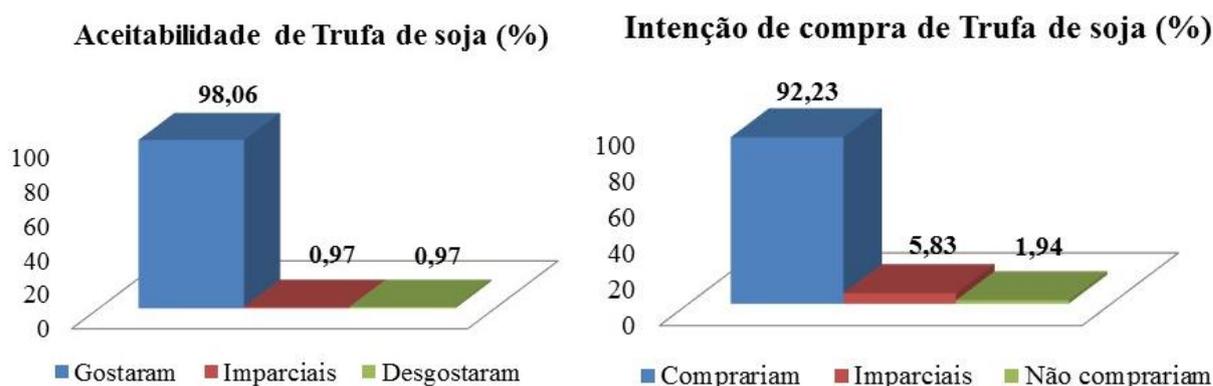


Figura 1. Percentual de aceitabilidade e intenção de compra de uma formulação de trufa de soja. Muzambinho, 2016.

A partir de uma segunda avaliação feita com os consumidores, sobre a obtenção destes produtos em lojas e supermercados, 92,23 % do número total de avaliadores, opinaram por comprar o produto, enquanto apenas 1,94 % não comprariam. Estes resultados demonstram que a trufa de soja teria uma boa repercussão no mercado uma vez que o índice de aceitação sensorial ficou muito acima de 70% (CHAVES, SPROESSER, 2005; CARDARELLI, 2006).

Com relação à aceitabilidade por gênero (Tabela 2) observa-se que a trufa de soja obteve aceitação similar entre homens (98,28 %) e mulheres (97,78 %). Com relação à intenção de compra os maiores percentuais foram obtidos entre o gênero feminino (97,78 %) quando comparados aos do gênero masculino (87,93 %).

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

Aceitabilidade (%)				Intenção de Compra (%)			
Notas	Interpretação	F	M	Notas	Interpretação	F	M
9 - 6	Gostaram	97,78	98,28	5 - 4	Comprariam	97,78	87,93
5	Imparciais	0,00	1,72	3	Imparciais	0,00	10,34
1 - 4	Desgostaram	2,22	0,00	2 - 1	Não comprariam	2,22	1,72

## CONCLUSÕES

A receita de trufa de soja foi aceita pelo público, tendo a maioria dos avaliadores (98,06 %) atribuído notas de 6 a 9 na escala hedônica. No quesito intenção de compra, 92,23 % dos consumidores comprariam a trufa caso a mesmo fosse encontrada no mercado, conferindo à receita uma ótima 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.
- HAGEM, M.E.K. **Efeitos da dieta à base de proteína isolada de soja na doença coronariana isquêmica**. 2006. Dissertação (Doutorado em Ciências Biológicas: Fisiologia) – Programa de Pós-Graduação em Ciências Biológicas: Fisiologia, UFRS.
- ORNELLAS, L.H. **Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos**. 8 ed. São Paulo: Atheneu, 2007.
- PROENÇA, R.P.C.; SOUSA, A.A.; VEIROS, M.B.; HERING, B. **Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições**. Florianópolis: UFSC, 2005.
- RODRIGUEZ, R.D. Alimentos Funcionais: experiência prática em UAN. **Nutrição Profissional**. 2005 Mai/ jun, v.1, p.38-45.
- SALGADO, J.M.; ALVARENGA, A.; LOTTENBERG, A.M.P.; BORGES, V.C. Impacto dos Alimentos Funcionais para a Saúde. **Nutrição em Pauta**. 2001 Mai/jun, v.48, p.11-7.
- WIKIPEDIA. **Trufa de chocolate**. Disponível em: [https://pt.wikipedia.org/wiki/trufa\\_de\\_chocolate](https://pt.wikipedia.org/wiki/trufa_de_chocolate) . Acesso em 25 ago. 2016.