



DESENVOLVIMENTO E AVALIAÇÃO SENSORIAL DE PAÇOCA DE CARNE SECA COM SOJA

Cristiane Fortes GRIS¹; Mateus Ribeiro PIZA²; Talissa Romão de SOUZA³

RESUMO

Objetivou-se a elaboração e divulgação de uma formulação de paçoca de carne seca com soja, a qual foi submetida a uma avaliação sensorial quanto a aceitabilidade e intenção de compra. Utilizou-se os ingredientes 1 kg de farinha de milho (biju), 500 g de carne de soja, 500 g de carne seca, 200g de linguiça calabresa, sal e cheiro verde à gosto. A receita de paçoca de carne seca com soja foi aceita pelo público, tendo a maioria dos avaliadores (81,25 %) atribuído notas de 6 a 9 na escala hedônica. No quesito intenção de compra, 62,50 % dos consumidores comprariam a paçoca de soja caso o mesmo fosse encontrado no mercado, conferindo à receita uma boa oportunidade de investimento.

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

INTRODUÇÃO

O conhecimento geral dos benefícios que a soja apresenta à saúde humana contribui para aumentar não só o consumo do extrato de soja, como também de outros produtos, como tofu, farinhas, isolados protéicos, concentrados protéicos e proteína texturizada, dentre outros (ROSENTHAL et al., 2003). A proteína texturizada de soja é um produto obtido a partir dos grãos da soja desengordurados, também conhecida como carne de soja, uma vez que é um ótimo substituto para a carne animal devido o sabor e aspecto parecidos. É uma boa fonte de proteínas de alta qualidade, fornecendo aminoácidos essenciais, nutrientes (Ca e Fe) e fibras, além de ser livre de colesterol e de gordura, podendo ser utilizada em receitas de quibes, molhos, estrogonofe, hambúrguer, entre muitos outros (NATUE, 2016).

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. Neste sentido, por ser um alimento com alto valor nutricional e propriedades funcionais, deve ser incluída na dieta da população (EMBRAPA, 2016).

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: talissaromao@gmail.com

A paçoca de carne seca é um prato brasileiro, de origem indígena –pa` soka em tupi, que originalmente era feita misturando-se farinha de mandioca com outras sementes, raízes, carnes e temperos (COZINHA..., 2011), muito degustado na região nordeste durante festejos juninos e tema de festas nos estados de Minas Gerais e São Paulo (WIKIPEDIA, 2016). A possibilidade de substituir parte da carne seca deste prato por carne de soja agregaria valor nutricional à mesma, incorporando a soja na alimentação humana.

Dentro deste contexto, objetivou-se a elaboração de uma formulação de paçoca de carne seca com soja, e em seguida submetê-la a avaliação sensorial quanto à aceitabilidade e intenção de compra.

MATERIAL E MÉTODOS

O presente estudo foi realizado no IFSULDEMINAS Campus Muzambinho, elaborando-se uma formulação de paçoca de carne seca com soja. Utilizou-se os ingredientes 1 kg de farinha de milho (biju), 500 g de carne de soja, 500 g de carne seca, 200g de linguiça calabresa, sal e cheiro verde à gosto. A carne de soja foi hidratada por 30 minutos em água morna, sem após retirado o excesso de água e refogada. Retirou-se o excesso de sal da carne seca em água, sendo após frita e desfiada. A calabresa, cortada em cubos pequenos, foi frita sendo após colocada no pilão junto com os demais ingredientes, sendo batidos até que a paçoca atinja consistência.

A receita foi desenvolvida e logo após submetida às avaliações. A avaliação da aceitabilidade sensorial foi realizada por 96 consumidores, não treinados, voluntários, de ambos os sexos, elencados dentre servidores e alunos do campus, sendo 50 % do gênero masculino e 50 % do gênero feminino. De acordo com a faixa etária, 87,50 % tinham menos de 25 anos, 3,13 % entre 25 e 35 anos, 8,33 % entre 36 e 50 anos e 1,04 % mais que 50 anos. As amostras foram servidas individualmente, compostas por porções de aproximadamente 30 g.

Para determinar a aceitabilidade da formulação foi aplicado o Método Afetivo que avalia 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 paçoca de carne seca com soja.

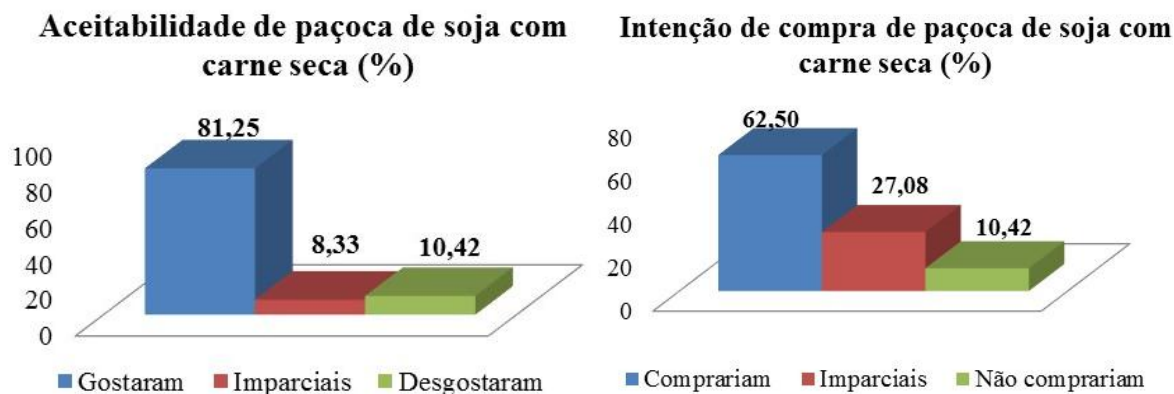


Figura 1. Percentual de aceitabilidade e intenção de compra de uma formulação de paçoca de carne seca com soja. Muzambinho, 2016.

A receita de paçoca de soja com carne seca obteve bons índices de aceitabilidade pelos consumidores, sendo que 81,25 % dos avaliadores atribuíram notas de 6 (gostei ligeiramente) a 9 (gostei extremamente), enquanto 10,42 % desgostaram do produto. A partir de uma segunda avaliação feita com os consumidores, sobre a obtenção deste produto no mercado, 62,50 % do número total de avaliadores opinaram por comprar o produto, 27,08 % não souberam responder se comprariam, enquanto 10,42 % não comprariam.

Alguns autores sugerem que para que um produto tenha boa repercussão no mercado o índice de aceitação pelos consumidores finais deve ser superior a 70% (CHAVES, SPROESSER, 2005; CARDARELLI, 2006), o que faz com que a paçoca de carne seca com soja seja considerada aceita sensorialmente no quesito aceitabilidade. Com relação à aceitabilidade por gênero (Tabela 2) observa-se que a paçoca de soja obteve maior aceitação (89,58 %) e intenção de compra (66,67 %) entre os avaliadores do gênero feminino quando comparados aos do gênero masculino. Entre os homens a paçoca obteve aceitabilidade de 72,92 % e 58,33 % de intenção de compra, o que a caracteriza com aceita com restrições.

Tabela 2 - Percentual de aceitabilidade e intenção de compra de uma formulação de paçoca de carne seca com soja por gênero. Muzambinho, 2016.

Aceitabilidade (%)				Intenção de Compra (%)			
Notas	Interpretação	F	M	Notas	Interpretação	F	M
9 - 6	Gostaram	89,58	72,92	5 - 4	Comprariam	66,67	58,33
5	Imparciais	6,25	10,42	3	Imparciais	29,17	25,00
1 - 4	Desgostaram	4,17	16,67	2 - 1	Não comprariam	4,17	16,67

CONCLUSÕES

A receita de paçoca de carne seca com soja foi aceita pelo público, tendo a maioria dos avaliadores (81,25 %) atribuído notas de 6 a 9 na escala hedônica. No quesito intenção de compra, 62,50 % dos consumidores comprariam a paçoca de soja com carne seca caso o mesmo fosse encontrado no mercado, conferindo à receita 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.
- COZINHA TRADICIONAL CAIÇARA. **A Versátil Paçoca de Carne Seca**. Disponível em: <http://cozinhatradicionalcaicara.blogspot.com.br/2011/11/versatil-pacoca-de-carne-seca.html>. Acesso em 25 ago. 2016.
- DUTCOSKY, S.D. **Análise Sensorial de Alimentos**. 2ed. Curitiba: Champagnat. 2007.
- NATUE. **Proteína texturizada de soja**. Disponível em: <https://www.natue.com.br/alimentos-e-bebidas/soja-e-seus-derivados/proteina-texturizada-de-soja/>. Acesso em: 26 ago. 2016.
- ROSENTHAL, A. et al. Effect of enzymatic treatment and filtration on sensory characteristics and physical stability of soymilk. **Food Control**, Oxford, v.14, n.3, p.187-192, Apr. 2003.
- WIKIPEDIA. **Paçoca**. Disponível em: <https://pt.wikipedia.org/wiki/paçoca>. Acesso em 25 ago. 2016.