



DESENVOLVIMENTO E AVALIAÇÃO SENSORIAL DE COCADA DE SOJA

Cristiane Fortes GRIS¹; Mateus Ribeiro PIZA²; Janaina PIZA³

RESUMO

Objetivou-se a elaboração de uma formulação de cocada de soja, a qual foi submetida a uma avaliação sensorial quanto a aceitabilidade e intenção de compra. O presente estudo foi realizado no IFSULDEMINAS Campus Muzambinho, submetendo a formulação à 94 consumidores, não treinados, voluntários, de ambos os sexos. 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. A receita de cocada de soja foi aceita pelo público, tendo a maioria dos avaliadores (89,36 %) atribuído notas de 6 a 9 na escala hedônica. No quesito intenção de compra, 72,34 % dos consumidores comprariam a cocada caso a mesma fosse encontrada no mercado, conferindo à receita uma ótima oportunidade de investimento.

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

INTRODUÇÃO

A crescente preocupação em ofertar alimentos e preparações atrativas, saborosas, com boa aceitabilidade e alto valor nutricional, mas que também contribuam para melhorar a saúde das pessoas tem levado nutricionistas a explorar variadas receitas (RODRIGUEZ, 2005; ORNELLAS, 2007). Essa preocupação com a alimentação e sua relação com saúde e longevidade cria um grande mercado para alimentos que possam beneficiar a saúde (EMBRAPA, 2009).

Acredita-se que, cada vez mais, as pessoas tenham consciência da importância e das vantagens de uma alimentação correta, que auxilie em seu bem-estar físico, contribua para melhorar o funcionamento do organismo e previna doenças. A soja pode preencher parte desta condição, pois possui um bom valor nutricional e propriedades funcionais (SOUZA; VALLE; MORENO, 2000). Com a versatilidade da soja no campo alimentício, além da extração do óleo, num processo direto, esta espécie pode ser consumida na forma de grãos integrais ou triturados (farinhas integrais), extrato de soja ou leite de soja, tofu, fermentados, dentre outros produtos

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: janainapizaf@gmail.com

(RIBEIRO, 2006). Pelos seus benefícios, sua inclusão na dieta diária é recomendável, como uma estratégia alternativa para a prevenção e controle de algumas doenças (HAGEM, 2006).

Adicionalmente, muitos estudos estabelecem a importância da boa qualidade nas dietas infantis, particularmente após o desmame e até a fase escolar (RIBEIRO, 2006). A cocada é um doce à base de coco, tradicional em várias regiões do mundo, especialmente na América Latina, sendo muito apreciada no Brasil. Existem variantes quanto a receita aplicada em diferentes países, como a utilização de gemas, leite, leite condensado, rapadura, leite de coco e coco ralado queimado (WIKIPEDIA, 2016). A adição de soja à receita deste doce pode ser uma boa alternativa para inclusão deste grão na dieta infantil e adulta.

Dentro deste contexto, objetivou-se a elaboração de uma formulação de cocada 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 formulação de cocada 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 e 6 colheres (sopa) de coco ralado. Os grãos de soja foram fervidos em água por 10 minutos e depois 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 a receita foi então modelada.

A receita foi desenvolvida e logo após submetida às avaliações. A avaliação da aceitabilidade sensorial foi realizada por 94 consumidores, não treinados, voluntários, de ambos os sexos, elencados dentre servidores e alunos do campus, sendo 61,70 % do gênero masculino e 38,30 % do gênero feminino. De acordo com a faixa etária, 96,81 % tinham menos de 25 anos, 1,06. % entre 25 e 35 anos e 2,13 % entre 36 e 50 anos. As amostras foram servidas individualmente, compostas por unidades 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 cocada de soja.

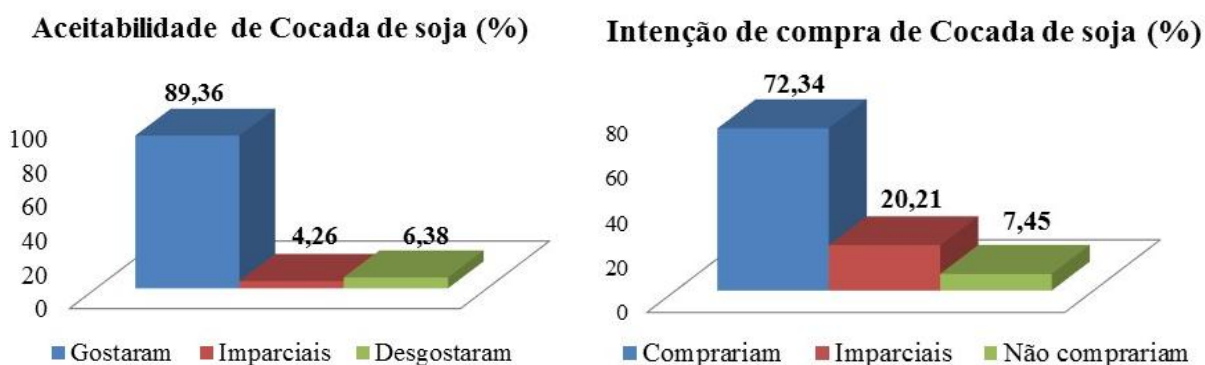


Figura 1. Percentual de aceitabilidade e intenção de compra de uma formulação de trufa de soja. Muzambinho, 2016.

A cocada de soja obteve um alto índice de aceitabilidade pelos consumidores, sendo que 89,36 % dos avaliadores atribuíram notas de 6 (gostei ligeiramente) a 9 (gostei extremamente), enquanto 6,38 % desgostaram do produto. A partir de uma segunda avaliação feita com os consumidores, sobre a obtenção destes produtos em lojas e supermercados, 72,34 % do número total de avaliadores opinaram por comprar o produto, 20,21 % não souberam responder e 7,45 % não comprariam. Estes resultados demonstram que a cocada 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 maior aceitação da cocada de soja entre as mulheres (94,44 %) quando comparada com a aceitação masculina (86,21 %), no entanto ambos com boa aceitação. Em contrapartida, com relação à intenção de compra os maiores percentuais foram obtidos entre o gênero masculino (77,59 %) quando comparados aos do gênero feminino (63,89 %).

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

Aceitabilidade (%)				Intenção de Compra (%)			
Notas	Interpretação	F	M	Notas	Interpretação	F	M
9 - 6	Gostaram	94,44	86,21	5 - 4	Comprariam	63,89	77,59
5	Imparciais	5,56	3,45	3	Imparciais	33,33	12,07
1 - 4	Desgostaram	0,00	10,34	2 - 1	Não comprariam	2,78	10,34

CONCLUSÕES

A formulação de cocada de soja teve bons índices de aceitabilidade e intenção de compra conferindo uma ótima oportunidade de investimento.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- CARDARELLI, R.H. **Desenvolvimento de queijo petit-suisse simbiótico**. 2006. 149f. Tese (Doutorado em Tecnologia de Alimentos), Faculdade de Ciências Farmacêuticas, USP.
- 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.
- 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.
- RIBEIRO, V.A. **Aproveitamento do resíduo do extrato de soja na elaboração de um produto tipo paçoca**. Lavras: UFLA, 2006. (Dissertação de Mestrado)
- RODRIGUEZ, R.D. Alimentos Funcionais: experiência prática em UAN. **Nutrição Profissional**. 2005 Mai/ jun, v.1, p.38-45.
- SOUZA, G.; VALLE, J.L.E.; MORENO, I. Efeitos dos componentes da soja e seus derivados na alimentação humana. **Boletim da SBCTA**. 2000 Jul/dez, v.34, n.2, p.61-7.
- WIKIPEDIA. **Cocada**. Disponível em: <https://pt.wikipedia.org/wiki/cocada>. Acesso em 25 ago. 2016.