



DESENVOLVIMENTO E AVALIAÇÃO SENSORIAL DE STROGONOFE DE FRANGO COM SOJA

Cristiane Fortes GRIS¹; Mateus Ribeiro PIZA²; Gabriel Ferreira RODRIGUES³

RESUMO

Com o intuito de incentivar o consumo de soja na alimentação humana, objetivou-se a elaboração de uma receita de strogonofe de frango com soja, a qual foi submetida a uma avaliação sensorial quanto a aceitabilidade e intenção de compra. Utilizou-se os ingredientes 2 latas de milho verde, 3 sachês de molho de tomate, 2 sachês do tempero sazón sabor frango, 1 kg de peito de frango, 4 caixinhas de creme de leite, 1 copo americano de água, 1 kg de grãos de soja, ½ cebola picada e 2 dentes de alho. A receita de strogonofe de frango com soja foi aceita pelo público, tendo a maioria dos avaliadores (87,85 %) atribuído notas de 6 a 9 na escala hedônica. No quesito intenção de compra, 66,36 % dos consumidores comprariam o strogonofe 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

A soja, considerada alimento funcional, fornece nutrientes ao organismo e benefícios para a saúde. É rica em proteínas, contém isoflavonas, saponinas, fitatos, inibidores de protease, fitosteróis, peptídeos com baixo peso molecular, oligossacarídeos e ácidos graxos poliinsaturados, que auxiliam na redução de riscos de doenças crônicas e degenerativas (PENHA et al., 2007). 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 certas doenças. Em restaurantes industriais, a soja pode preencher parte desta condição, pois possui um bom valor nutricional e propriedades funcionais (SOUZA, VALE; MORENO, 2000).

Oliveira et al. (2014) avaliando os hábitos de consumo e o grau de conhecimento sobre soja e produtos derivados observaram uma baixa frequência de consumo, com altos índices

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: gabriel97.f.rodrigues@gmail.com

porcentuais (acima de 50%) referentes ao conceito “consumo nunca” para a maioria dos principais produtos questionados, destacando a importância de maiores investimentos na divulgação dos benefícios do consumo contínuo e na melhoria das características de sabor de alimentos à base de soja para estimular um maior consumo destes produtos.

Prato originário da culinária russa, o estrogonofe, composto originalmente de cubos de carne bovina servidos num molho de creme de leite, desde suas origens no século XIX, popularizou-se em muitos países europeus, norte-americanos e no Brasil, sempre com variações consideráveis da receita original (WIKIPEDIA, 2016). Santos et al. (2014) avaliando a aceitabilidade de preparações vegetarianas observaram que o strogonofe de proteína de soja foi à preparação que obteve o menor percentual total (72,44%), ficando classificado com aprovado com restrições. Dentro deste contexto, objetivou-se a elaboração de uma receita de strogonofe de frango com 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 strogonofe de frango com soja. Utilizou-se os ingredientes 2 latas de milho verde, 3 sachês de molho de tomate, 2 sachês do tempero sazón sabor frango, 1 kg de peito de frango, 4 caixinhas de creme de leite, 1 copo americano de água, 1 kg de grãos de soja, ½ cebola picada e 2 dentes de alho. Os grãos de soja foram cozidos por 1 hora e 30 minutos em panela de pressão sendo após escorrida a água. Refogar o peito de frango até dourar, cortado em cubos, juntamente com a cebola, o alho e o tempero sazón. Adicionar o milho verde, o molho de tomate, a soja cozida e a água. Após fervura adicionar o creme de leite e sal a gosto.

A receita foi desenvolvida e logo após submetida às avaliações. A avaliação da aceitabilidade sensorial foi realizada por 107 avaliadores, não treinados, voluntários, de ambos os sexos, elencados dentre servidores e alunos do câmpus. As amostras foram servidas individualmente, compostas por porções de aproximadamente 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). 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 strogonofe de frango com soja.

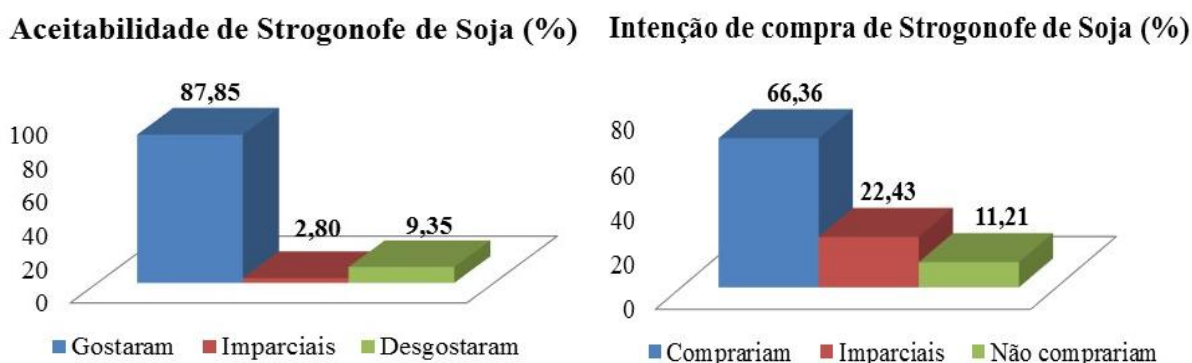


Figura 1. Percentual de aceitabilidade e intenção de compra de uma formulação de strogonofe de frango com soja. Muzambinho, 2016.

A amostra populacional foi composta por 107 consumidores (avaliadores), sendo 54,21 % do gênero masculino e 45,79 % do gênero feminino. De acordo com a faixa etária, 94,39 % tinham menos de 25 anos, 0,93 % entre 25 e 35 anos, 2,80 % entre 36 e 50 anos e 1,87 % mais que 50 anos. A receita de strogonofe de frango com soja obteve um alto índice de aceitabilidade pelos consumidores, sendo que 87,85 % dos avaliadores atribuíram notas de 6 (gostei ligeiramente) a 9 (gostei extremamente), enquanto 9,35 % desgostaram do produto. A partir de uma segunda avaliação feita com os consumidores, sobre a obtenção destes produtos em restaurantes, 66,36 % do número total de avaliadores opinaram por comprar o produto, 22,43 % não souberam responder se comprariam, enquanto 11,21% 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 o strogonofe de frango com soja seja considerado aceito sensorialmente no quesito aceitabilidade. Com relação à aceitabilidade por gênero (Tabela 2) observa-se que o strogonofe de frango com soja obteve maior aceitação (91,84%) e intenção de compra (69,39%) entre os avaliadores do gênero feminino quando comparados aos do gênero masculino. Apesar dos valores mais baixos que o feminino o strogonofe também obteve boa aceitabilidade e intenção de compra entre os homens, com valores médios 84,48 % e 63,79 %, respectivamente.

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

Aceitabilidade (%)				Intenção de Compra (%)			
Notas	Interpretação	F	M	Notas	Interpretação	F	M
9 - 6	Gostaram	91,84	84,48	5 - 4	Comprariam	69,39	63,79
5	Imparciais	0,00	5,17	3	Imparciais	24,49	20,69
1 - 4	Desgostaram	8,16	10,34	2 - 1	Não comprariam	6,12	15,52

CONCLUSÕES

A receita de strogonofe de frango com soja foi aceita pelo público, tendo a maioria dos avaliadores (87,85 %) atribuído notas de 6 a 9 na escala hedônica. No quesito intenção de compra, 66,36 % dos consumidores comprariam o strogonofe 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.
- DUTCOSKY, S.D. **Análise Sensorial de Alimentos**. 2ed. Curitiba: Champagnat. 2007.
- OLIVEIRA, L.C.; COSTA, E.L.; JESUS, R.A.; RIOS, V.R.; SANTOS, L.S.. Avaliação do consumo e do conhecimento de estudantes e funcionários de um centro universitário de Salvador (BA) sobre soja (*Glycine max* L.) e seus produtos derivados. **RASBRAN**, v.6, n.2, 2014.
- PENHA, L.A.O. et al.. A soja como alimento: valor nutricional, benefícios para a saúde e cultivo orgânico. **B. CEPPA**, Curitiba; v.25; p.91-102; 2007.
- SANTOS, C.N.; MARIA, T.C.S.; SILVA, P.A.; RIEIRO, B.V.G.; MAMEDE, L.C.G.P.. Elaboração de preparações vegetarianas com inclusão de especiarias em um restaurante universitário de João Pessoa-PB. **RASBRAN**, v.6, n.2, 2014.
- 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.
- WIKIPEDIA. **Estrogonofe**. Disponível em: <https://pt.wikipedia.org/wiki/Estrogonofe>. Acesso em 25 ago. 2016.