



**APLICAÇÃO DE TESTE DE ACEITABILIDADE PARA ESTROGONOFE DE
“CARNE” DE SOJA no IF Sul de Minas - Campus Muzambinho**
Raquel V. M. MIRANDA¹; Tauan MELCHIORI²; Lucas H. FIGUEIREDO³

RESUMO

A soja Glycine Max, é uma leguminosa de extrema importância para a economia brasileira e mundial, por ser um alimento de alto poder nutritivo.

Existem no mercado diversos produtos industrializados de soja e seus derivados, que estão disponíveis para consumo. Porém, entre os consumidores, a soja é um alimento ainda pouco consumido e até pouco conhecido para alimentação, já que não é alimento base da mesa dos brasileiros.

Este trabalho teve por objetivo, preparar e analisar, um alimento feito com soja, no caso, estrogonofe, e assim testar sua aceitabilidade através de provadores escolhidos aleatoriamente.

INTRODUÇÃO

A soja é uma leguminosa de grande interesse na economia mundial e de importante significado na alimentação humana em decorrência de suas propriedades nutricionais e funcionais. A produção mundial vem aumentando, e a soja vem sendo amplamente utilizada como fonte proteica na alimentação humana e animal, fazendo parte do grupo das cinco principais fontes proteicas alimentares (MONTEIRO, 2004).

¹ Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais – Câmpus Muzambinho. Muzambinho /MG. E-mail: raquellvmm@hotmail.com

² Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais – Câmpus Muzambinho. Muzambinho /MG. E-mail: tauan_003_melchiori@hotmail.com

³ Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais – Câmpus Muzambinho. Muzambinho /MG. E-mail: lucashenrique_muzamba@hotmail.com

Atualmente a soja adquiriu o status de um dos alimentos mais versáteis, saudáveis e completos conhecidos pelo homem. Além de nutrir o indivíduo, ajuda na manutenção da saúde e na diminuição de riscos de algumas doenças crônicas. Em decorrência destes benefícios, é desejável que esta leguminosa faça parte da dieta alimentar das pessoas (EPAMIG, 2006).

É um importantíssimo alimento funcional, consumido no Oriente há mais de cinco mil anos, sendo considerado um grão sagrado. A utilização do produto em maior escala no Ocidente, no entanto, é bem mais recente, sendo motivada pelas suas qualidades nutritivas e terapêuticas (BERGEROT, 2003).

Na indústria alimentícia brasileira, a soja tem sido utilizada, principalmente, como ingrediente emulsificante e estabilizante, na fabricação de embutidos, chocolates, sucos em pó e outros. O sabor exótico da soja ao paladar brasileiro, a falta de tradição de uso dessa leguminosa em nossa culinária e a tentativa de substituí-la por alimentos básicos de nossa dieta, foram alguns dos fatores que contribuíram para o fracasso dos programas de utilização de soja na dieta brasileira na década de 60.

MATERIAL E MÉTODOS

A partir da percepção das vantagens do uso da leguminosa sob exame na alimentação, e do alto potencial brasileiro para produção do grão. Os alunos do curso de Engenharia Agrônômica do Instituto Federal do Sul de Minas Campus Muzambinho, elaboraram preparações gastronômicas simples e nutritivas, à base de produtos derivados da soja.

Foram elaborados sete diferentes pratos com soja, e aplicado um teste de aceitabilidade entre os alunos e funcionários do IF. O presente trabalho, apresentará os resultados para receptividade ao estrogonofe de “carne” de soja.

O teste de aceitabilidade é o conjunto de procedimentos metodológicos, cientificamente reconhecidos, destinados a medir o índice de admissibilidade de determinado alimento. O mesmo faz parte da análise sensorial de alimentos, que evoca, mede, analisa e interpreta reações das características de alimentos e materiais como são percebidas pelos órgãos da visão, olfato, paladar, tato e audição (ABNT, 1993).

Entre os métodos afetivos de aceitação utilizados encontra-se o teste de aceitação com escala hedônica, o qual consiste na avaliação de um produto a partir de uma escala gradativa com pontos que representam psicologicamente a receptividade do provador (SOUZA, 2007).

O teste de aceitabilidade foi realizado em Junho de 2015, no Instituto Federal do Sul de Minas Campus Muzambinho no período vespertino. Para a aplicação do teste foi utilizado um formulário baseado na escala hedônica, conforme metodologia descrita nas legislações do PNAE.

Foram elaboradas 80 fichas e 80 recipientes para degustação. Os provadores foram escolhidos aleatoriamente, buscando no entanto, representar diferentes faixas etárias e sexos distintos.

Após aplicação do teste de aceitabilidade, foram analisados os formulários e a partir destes, elaborados gráficos do Excel, para melhor expressar os resultados.

A receita utilizada para preparar o estrogonofe de carne de soja, foi composta pelos seguintes ingredientes: 400 g de proteína texturizada de soja (escura); 2 sachês de milho verde; 2 sachês de molho de tomate pronto; 2 latas de creme de leite; 4 cebolas raladas; 6 tabletes de caldo de carne; 3 colheres de sopa de Shoyu; 1 colher de chá de Curry.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

O perfil dos provadores que participaram do teste foi representado pelo gráfico 1.

Houve equilíbrio na amostragem quanto a representatividade de gênero, porém com relação a representatividade das faixas etárias, a parcela representada por indivíduos com menos de 25 anos foi de 66, (82,5%) dos indivíduos num universo de 80.

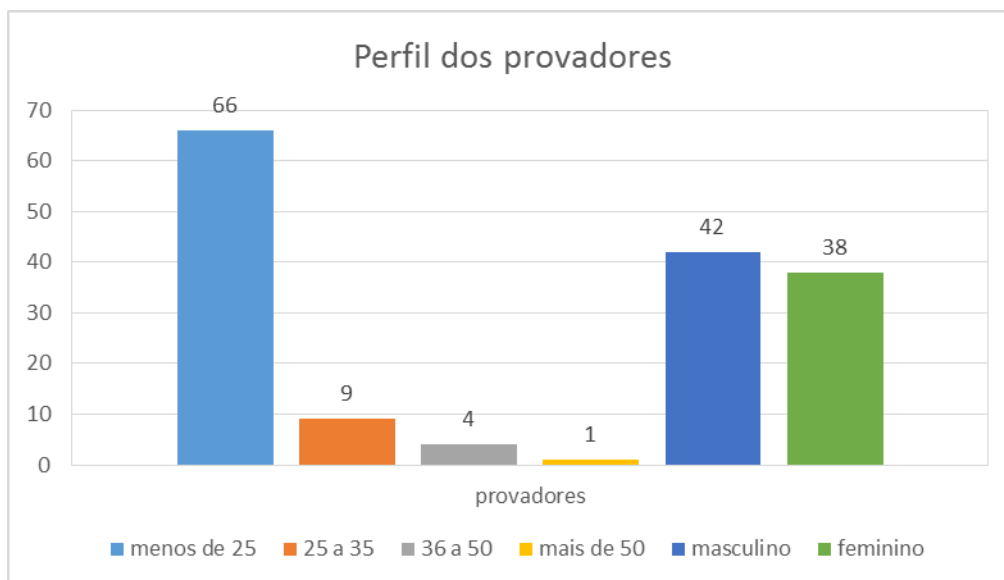


Gráfico 1

A aceitabilidade geral foi alta, 81,25% dos provadores, disseram que “Gostaram Extremamente” e “Gostaram Muito” do prato preparado com soja (vide Gráfico 2)

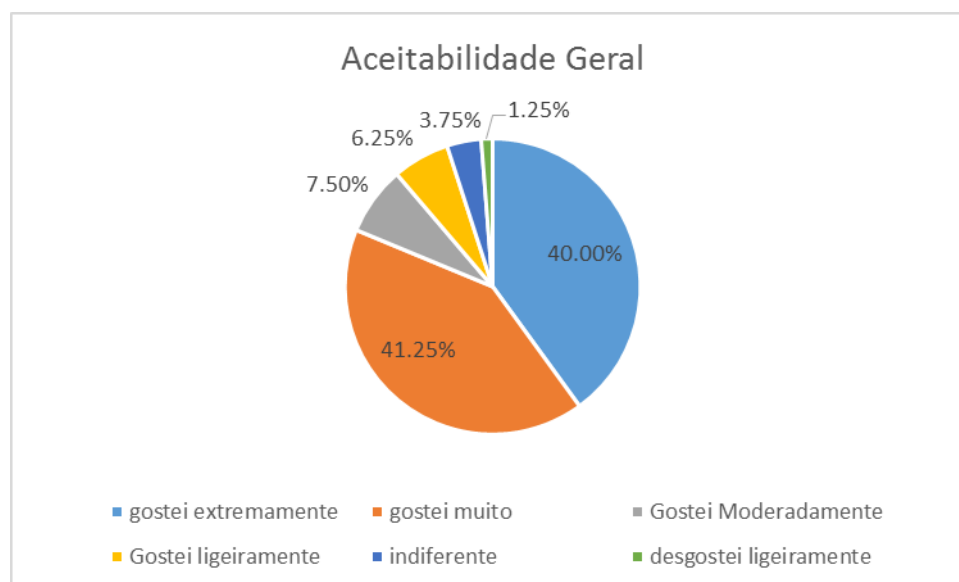


Gráfico 2

Analisando os percentuais de aceitabilidade por idade, houve maior variação nas notas da escala hedônica apenas no grupo de faixa etária com menos de 25 anos. Os grupos etários de 25 a 35 e de 36 a 50 anos atribuíram apenas 9 e 8 às notas da escala hedônica, que referem respectivamente as classificações “gostei extremamente” e “gostei muito”.

Como apenas um dos provadores que participaram desta avaliação, declarou-se com mais de 50 anos, não podemos tirar conclusões sobre a aceitabilidade do produto para esta faixa etária.

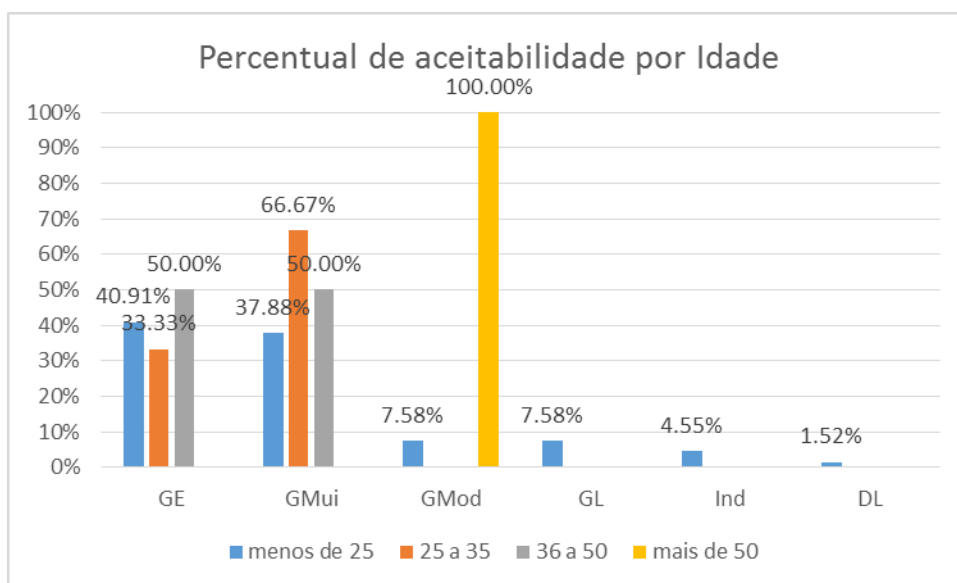


Gráfico 3

Tomando como base a diferença de gênero (gráfico 4), observa-se uma distribuição igualitária da aceitabilidade. Destaca-se apenas que a nota 7 referente a “gostei moderadamente” foi empregada apenas por mulheres e a nota 4 “desgostei ligeiramente” atribuída apenas por homens.

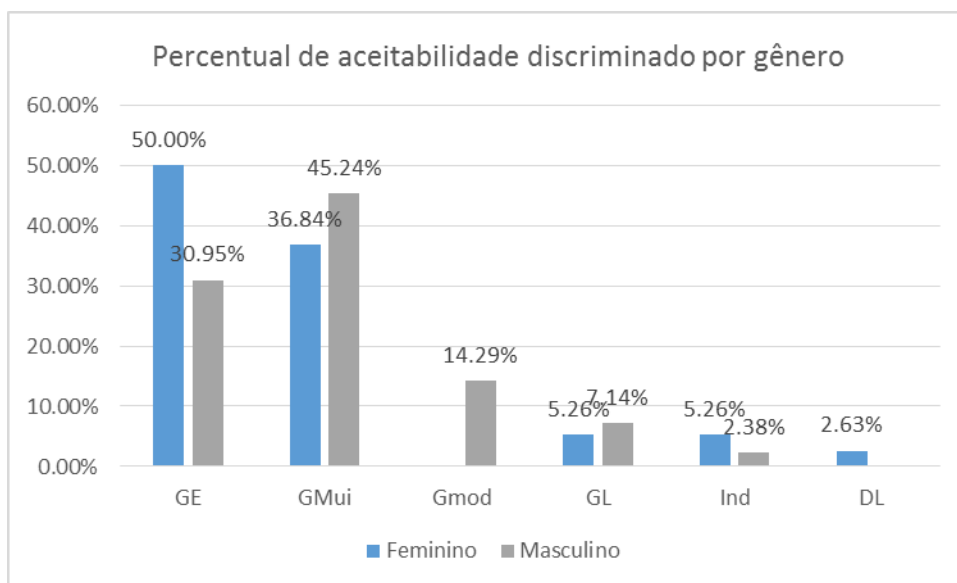


Gráfico 3

CONCLUSÕES

O teste de aceitabilidade para estrogonofe de carne de soja aplicado no IF Sul de Minas, mostrou excelente aprovação, apesar do preconceito que a população tem referente ao sabor dos produtos alimentícios derivados da soja.

A apreciação discriminada por faixa etária, revela que a maior parte dos grupos etários atribuíram nota 9 e 8 na escala hedônica, (“gostei extremamente” e “gostei muito”).

A aceitação relacionada ao gênero, mostra que as mulheres foram menos receptivas à receita com soja, com uma maior porcentagem de notas abaixo de 8.

REFERÊNCIAS

ABNT – ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **Análise sensorial de alimentos e bebidas**: terminologia – NBR 12806. Rio de Janeiro: ABNT, 1993. 8 p.)

BERGEROT, Caroline. Cozinha Vegetariana: **A soja no seu dia-a-dia**. São Paulo: Cultrix, 2003, 383 p. Informe Agropecuário. EPAMIG v.27 n.230 jan./fev. 2006 Belo Horizonte-MG

CONAB – Companhia Nacional de Abastecimento, 2009. Disponível em: <www.conab.gov.br>. Acesso em: 15 de Novembro de 2014.

FERREIRA, D.; ROSSETI, L. **Estudos Apontam benefícios da Proteína Isolada de Soja**. Revista Nutrição profissional, São Paulo, v.6, n.42, p. 52-57, 2004.

MONTEIRO MRP, COSTA NMB, OLIVEIRAMGA, PIRES CV, MOREIRAMA. **Qualidade proteica de linhagens de soja com ausência do Inibidor de Tripsina Kunitz e das isoenzimas Lipoxigenases**. Rev Nutr. 2004; 17(2):195-205. doi: 10.1590/S1415-52732004 000200006

RUFFO, V. **Os Benefícios das Isoflavonas da Soja na Saúde Humana**. Revista Nutrição em Pauta, São Paulo, v. 12 n.5, 2003.

SOUZA, L. F. **Avaliação de ponto de corte para índice de aceitabilidade de produtos alimentícios e preparações no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar: uma metanálise**. Brasília, 2007.