

Simpósio de Alimentos do Instituto Adolfo Lutz
"Segurança alimentar, nutricional e perspectivas de ações de vigilância"

CQ-7/1 ACEITAÇÃO SENSORIAL DO DOCE DE SOJA

Autores: Oliveira JB(1); Campos HP(1); Paiva C(1)

1 - Universidade Federal de São João del-Rei, Campus Sete Lagoas – CSL. CEP: 35701-970 – Sete Lagoas – MG., Brasil, e-mail: janainebarbosa-97@hotmail.com

Resumo

Introdução: O Brasil é o segundo produtor mundial de soja e a produção em 2010 foi de 75,0 milhões de toneladas. A soja é um dos alimentos mais completos e versáteis que o homem conhece, hoje legalmente reconhecida como um alimento funcional por trazer benefícios para a saúde, além de fornecer nutrientes ao organismo. **Objetivo:** Avaliar a aceitação do doce elaborado a partir da soja moída comercial. **Material e métodos:** Para a elaboração do doce, inicialmente foi colocado 320 mL de leite condensado juntamente com 200 gramas de açúcar mascavo em um recipiente de vidro. Foi submetido ao aquecimento no microondas durante 2 min, em seguida foi adicionado 500 gramas de soja moída e o leite desnatado até o ponto desejado. A massa foi enrolada na forma de "doce" e finalizado com açúcar. **Resultados:** Foi realizada a análise sensorial com 61 provadores não treinados com aplicação do teste de aceitação. A média dos escores para o doce de soja foi igual a 3,65, indicando que o mesmo ficou classificado entre os termos "talvez sim/talvez não" e "provavelmente eu não compraria". **Conclusão:** Concluiu-se que esse produto não será tão bem aceito como o esperado no momento da elaboração. Deve-se fazer mudanças na formulação até atingir mais o gosto do consumidor, contribuindo para a expansão do consumo da soja (e derivados) pela população.