

Teste de aceitabilidade de brotos de soja da cultivar BRS 216

OLIVEIRA, G. B. A.¹; TERRILE, A. E.¹; OLIVEIRA, M. A.²; CARRÃO-PANIZZI, M. C.²; MANDARINO, J. M. G.²; LEITE, R. S.²; SANTOS, H. M. C.¹; MOREIRA, A. A.³; SILVA, C. E.⁴; ¹Universidade Tecnológica Federal do Paraná – Londrina / UTFPR, ² Embrapa Soja ³ Universidade Norte do Paraná / UNOPAR, ⁴ Universidade de Apucarana / FAP. Embrapa Soja, Caixa Postal, 231, 86001-970, Londrina, Paraná, e-mail: graciela@cnpso.embrapa.br

Introdução

Os brotos são alimentos altamente nutritivos, em cuja produção não se utiliza nenhum tipo de fertilizante ou de defensivo agrícola. Por isso, são produtos totalmente naturais, que utilizam apenas as reservas armazenadas nas sementes para germinarem e alcançarem o tamanho necessário para serem consumidos (VIEIRA & LOPES, 2001).

São fontes ricas em minerais, vitaminas, proteínas e tem baixa caloria. O “feijão moyashi”, também conhecido como feijão mungo é a espécie mais utilizada para a produção de brotos no Brasil. Além de mais de 30 espécies de plantas, principalmente de olerícolas (brócolis, rabanete, cebola, mostarda, etc.) e de leguminosas (feijão-moyashi, alfafa, trevo, lentilha, etc.), que também têm sido utilizadas para essa finalidade. Alguns brotos têm sabor picante, como o de rabanete, outros são delicados e de sabor suave, como o de alfafa e de trevo. Já o broto de feijão-mungo-verde, também chamado de feijão-moyashi, é utilizado para o preparo de pratos orientais (VIEIRA, 2007).

O objetivo deste trabalho foi verificar a aceitação de brotos de soja da cultivar BRS 216 pelos consumidores, com intuito de que este produto possa fazer parte da mesa do consumidor brasileiro.

Material e Métodos

Foi utilizada a cultivar BRS 216, da safra 2008/2009 de Ponta Grossa - Paraná. Na obtenção dos brotos para Análise Sensorial pesaram-se dois quilogramas de grãos de soja e procedeu-se à assepsia em solução contendo 1800 mililitros de água para 200 mililitros de hipoclorito de sódio por quatro minutos. Após quatro minutos da assepsia, os grãos foram deixados em maceração por quatro horas. Estes foram divididos em tambores de germinação sendo que a frequência de irrigação foi a cada quatro horas.

Os brotos foram coletados após seis dias, atingindo aproximadamente 10 centímetros de comprimento. Em seguida realizou-se o processo de branqueamento durante 30 segundos em água fervente.

A avaliação de aceitabilidade dos brotos de soja foi conduzida no restaurante da Embrapa Soja, com a participação de 67 provadores não treinados. Estes receberam os brotos de soja e a ficha de avaliação conforme a escala hedônica estruturada de nove pontos entre um (desgostei extremamente) e nove (gostei extremamente) (MINIM, 2006). As características avaliadas

foram: cor, aparência, odor, textura, sabor e avaliação global. Na ficha de avaliação também foi questionado sobre a compra do produto se estivesse disponível no mercado. O índice de aceitabilidade (IA), (TEXEIRA; MEINERT; BARBETTA, 1987) foi calculado pela fórmula:

$$\text{Índice de aceitabilidade} = \frac{\sum \text{das notas dos provadores} \times 100}{\text{Número de provadores} \times 9}$$

Resultados e Discussão

Os resultados da análise sensorial observou-se que apenas no atributo odor o índice de aceitabilidade ficou inferior ao mínimo recomendado de 70%. Nos demais atributos (cor, aparência, textura, sabor e avaliação global) o índice foi superior a 70% (Figura 1).

Na característica sensorial de odor a média foi de 68,16%, não alcançando a expectativa de aceitabilidade pelo consumidor. Este fato pode ter ocorrido devido a que os brotos foram servidos sem nenhum tipo de tempero, como shoyu, óleo, azeite ou vinagre que poderiam ter mascarado este odor. Dos provadores, 64% afirmaram que comprariam o produto se estivesse disponível no mercado. Isto indica que de cada três pessoas que experimentaram o produto, duas o comprariam (Figura 2).

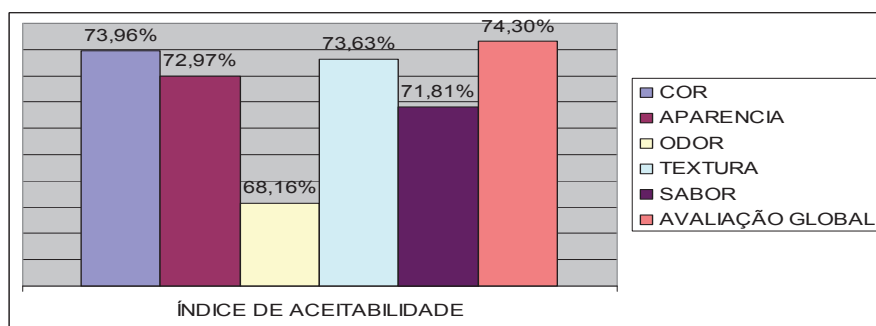


Fig. 1. Resultado do Índice de Aceitabilidade do broto de soja.

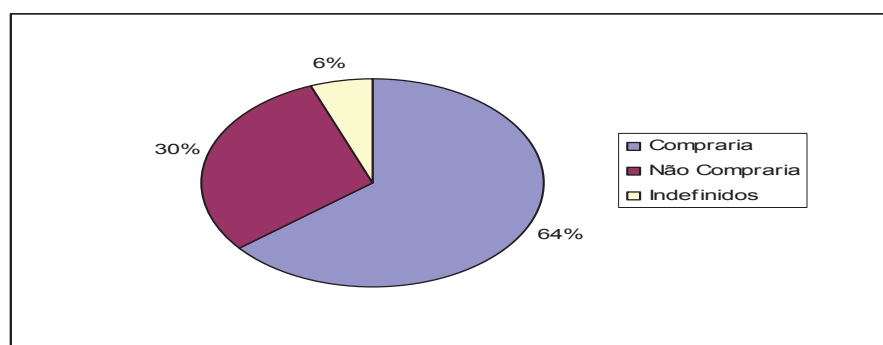


Fig. 2. Porcentagem de consumidores que comprariam esse produto.

Conclusões

Na análise sensorial do Índice de Aceitabilidade dos brotos de soja da cultivar BRS 216 o resultado é superior a 70% em todas as características avaliadas à exceção do odor.

Em relação à compra, duas a cada três pessoas que experimentaram os brotos de soja comprariam o produto, demonstrando um potencial de mercado para esse produto, desde que produzido e industrializado corretamente.

Referências

MINIM, V.P.R.; **Análise sensorial**: estudos com consumidores. Viçosa: Editora UFV, 2006. p.67.

TEIXEIRA, E. ; MEINERT, E. M. ; BARBETTA, P. A Métodos sensoriais. In: **Análise sensorial de alimentos**. Florianópolis, Editora da UFSC, 1987. p. 66-119.

VIEIRA, R. F.; LOPES, J. D. S. **Produção de brotos comestíveis** : Feijão Moyashi, Alfafa, Trevo, Rabanete e Brócolis . Viçosa, CPT, 2001. p.108.

VIEIRA, R. F. Produção de brotos comestíveis. Revista Tecnológica e Treinamento. Disponível em: < <http://www.tecnologiaetreinamento.com.br/sessao.php?go=materiastecnicas&mat=0317> >. Acesso em : 18 de abr. de 2007.