

EFEITO DA ADIÇÃO DE SACAROSE E TEMPO DE PASTEURIZAÇÃO SOBRE A TONALIDADE CROMÁTICA E CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DE CONSERVAS DE SOJA TIPO HORTALIÇA

CZAIKOSKI, K. (1); LEITE, R. S. (2); MANDARINO, J. M. G. (2);
CARRÃO-PANIZZI, M.C. (2); SILVA, J. B. (1); IDA, E. I. (1)

(1) Universidade Estadual de Londrina – Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos - Caixa Postal 6001, Cep 86051-970, UEL – Londrina, PR, Brasil. (2) Embrapa Soja - Londrina, PR, Brasil. E-mail: josibonifacio@uel.br

A soja tipo hortaliça é colhida no estágio de desenvolvimento R6, quando os grãos apresentam-se de coloração verde e totalmente desenvolvidos, mas ainda imaturos. Quando comparada com a soja convencional apresenta sabor suave e adocicado, textura macia e qualidade nutricional superior. Uma alternativa de consumo da soja tipo hortaliça, além do *in natura*, é o seu processamento em conservas que pode contribuir para sua disponibilidade em todas as épocas do ano. Durante o preparo das conservas, os grãos são tratados termicamente ocasionando perdas de cor e textura. A adição de sacarose em pequenas quantidades na salmoura das conservas contribui para manter a coloração, a firmeza e sabor ácido mais brando. O objetivo do trabalho foi avaliar o efeito da adição de sacarose e tempo de pasteurização sobre a tonalidade cromática e características microbiológicas de conservas em pH 3,9 de grãos de soja da cultivar tipo hortaliça BRS 267. Para isso foi utilizado o delineamento experimental composto central rotacional (DCCR) 2^2 com 4 pontos axiais e 4 ensaios no ponto central, totalizando 12 ensaios. O teor de sacarose na salmoura (variável X_1) foi de 0,45 a 2,5 g ml⁻¹ e o tempo de pasteurização em minutos (variável X_2) de 10 a 40. Após 30 dias de armazenamento, foram determinadas as funções repostas Y_1 (graus de tonalidade cromática) e Y_2 (esterilidade comercial). A validação do modelo proposto foi realizada após estabelecer concentração de sacarose igual a 2,89 g por mL e 10 min de pasteurização. A adição de sacarose e tempo de pasteurização influenciaram a tonalidade cromática das conservas. As conservas atingiram esterilidade comercial. A melhor formulação de conserva de grãos de soja tipo hortaliça em pH 3,9 foi com adição de 2,89 g de sacarose, 6 g de NaCl e 0,29 g de CaCl₂ em 100 mL de salmoura.

Palavras-chave: soja tipo hortaliça, sacarose, pasteurização