



COMPARAÇÃO DE CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS ENTRE “CREMES DE SOJA” ELABORADOS E CREME DE LEITE COMERCIAL

Alves, M.P.C.¹, Camilo, S.A.N.¹, Wang, S.H.¹, Torrezan, R.², Hashimoto, K.M.¹

¹Departamento de Tecnologia de Alimentos - IT- Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, 23890-000 Seropédica - RJ, e-mail: sin_hueiwang@yahoo.com.br

²Embrapa Agroindústria de Alimentos, 23020-470 Guaratiba, Rio de Janeiro- RJ

A demanda de consumidores a procura de alimentos com teor reduzido de gordura saturada tem aumentado por estar fortemente associada à saúde. O creme de leite comercial contém teor elevado de gordura saturada. Por outro lado, a soja apresenta óleo com alto teor de ácidos graxos poliinsaturados, além de ter boas propriedades emulsificantes, justificando seu uso na elaboração de creme. Apesar disso, a sua utilização é limitada devido ao sabor de “feijão cru”, o qual é causado pela lipoxigenase sobre ácidos graxos insaturados durante o rompimento de seus grãos. Sendo assim, foram elaborados dois cremes com grãos de soja decorticados submetidos à fervura, sendo um em solução de NaHCO₃ a 0,25% por 40 min, utilizando-se 30% de óleo e o outro em solução de NaHCO₃ a 0,75% por 25 min, utilizando-se 40% de óleo. Estes dois “cremes de soja” foram, posteriormente, submetidos à Análise Descritiva Quantitativa e teste massal de preferência, usando-se o creme de leite comercial para a comparação. Os resultados indicam que, os “cremes de soja” apresentaram uma cor mais branca e menos amarela, tendo menos brilho, em relação ao creme de leite comercial. Quanto ao sabor, os “cremes de soja”, apesar de terem sabor de soja cozida, não mostraram sabor amargo nem “cru de erva”, enquanto o creme de leite comercial teve sabor acentuado de gordura. Em relação à textura, os “cremes de soja” apresentaram viscosidade e cremosidade maiores, embora a adesividade tenha sido semelhante entre as três amostras estudadas. A melhor condição de fervura dos grãos de soja descortçados para uso em “creme de soja” com melhores características sensoriais foi o emprego de solução de NaHCO₃ a 0,75% por 25 min, usando-se 40% de óleo, sendo que o mesmo alcançou uma pontuação de 7,19 no teste massal de preferência, ao comparar com o creme de leite comercial cuja pontuação foi de 7,59.

Agradecimento: CNPq