



## **COMPARAÇÃO DE ACEITAÇÃO SENSORIAL ENTRE “CREME DE SOJA” ELABORADO E CREME DE LEITE COMERCIALIZADO**

COMPARISON OF SENSORY ACCEPTANCE BETWEEN PREPARED “SOYA CREAM” AND  
COMMERCIAL MILK CREAM

### **AUTOR e COAUTORES**

- <sup>1</sup> Marcela Pinto de Carvalho Alves
- <sup>2</sup> Simone Alves do Nascimento Camilo
- <sup>3</sup> Sin Huei Wang
- <sup>4</sup> Renata Torrezan
- <sup>5</sup> Kelly Megume Hashimoto
- <sup>6</sup>
- <sup>7</sup>

### **APRESENTADOR**

Sin Huei Wang

### **CHAMADAS DE RODAPÉ**

- <sup>1</sup> Aluna de Engenharia de Alimentos - Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, CEP 23897-970 Seropédica, RJ, Brasil.
- <sup>2</sup> Mestranda do Programa de Pós- Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos - Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, CEP 23897-970 Seropédica, RJ, Brasil.
- <sup>3</sup> Professora do Departamento de Tecnologia de Alimentos - IT- Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, CEP 23897-970 Seropédica, RJ, Brasil.
- <sup>4</sup> Pesquisadora da Embrapa Agroindústria de Alimentos, Av. das Américas 29501, CEP 23020-470 Guaratiba, Rio de Janeiro – RJ, Brasil.
- <sup>5</sup> Aluna de Engenharia de Alimentos - Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, CEP 23897-970 Seropédica, RJ, Brasil.
- <sup>6</sup>
- <sup>7</sup>

### **RESUMO**

A demanda do mercado consumidor por alimentos com teor reduzido de gordura saturada, tem aumentado por estar fortemente associado à saúde. O creme de leite contém alto teor de gordura saturada. Por outro lado, a soja, além de ter boas propriedades emulsificantes, apresenta óleo com alto teor de ácidos graxos poliinsaturados. Única causa que limita o uso de soja na elaboração de creme é o sabor de “feijão cru”, o qual é causado pela lipoxigenase sobre ácidos graxos insaturados durante o rompimento de seus grãos. Desta forma, foi feito um tratamento térmico dos grãos de soja decorticada antes de sua desintegração, usando-se solução de NaHCO<sub>3</sub> a 0,75% e uma fervura de 25 min. Em seguida, as sojas decorticadas e tratadas termicamente foram desintegradas com o amido gelatinoso e, logo após, a pasta de soja formulada com 40% de óleo, 1,5% de açúcar e 0,3% de sal para a obtenção do “creme de soja”. Foram usados este “creme de soja” elaborado e um creme de leite comercializado, com objetivo de avaliar sensorialmente as suas aceitações pelos consumidores, através das pesquisas sobre os perfis (sexo, idade, nível cultural, frequência de consumo) de consumidores, o teste hedônico e a intenção de compra. As distribuições de perfis de consumidores foram: 49,80% do sexo masculino e 50,20% do sexo feminino; 55,06% entre 15-25 anos, 31,82% entre 26-50 anos e 13,12% mais de 50 anos; 20,04% do ensino médio e 79,96% do nível superior. Quanto à frequência de consumo pelo produto relacionado com a soja, 25,76% nunca consumiram, 29,26% raramente, 16,16% de vez em quando e 28,82% frequentemente. Em relação à frequência de consumo pelo produto de leite, 1,23% nunca consumiram, 8,61% raramente, 17,62% de vez em quando e 72,54% frequentemente. Os resultados mostram que, o “creme de soja” elaborado e o creme de leite comercializado obtiveram boas



aceitações, alcançando médias de 7,11 e 7,00, respectivamente, enquanto que, a intenção de compra por 78,51% dos julgadores para o “creme de soja” e 76,64% para o creme de leite. Portanto, há possibilidade de uso do “creme de soja” elaborado como uma alternativa.

## **PALAVRAS-CHAVE**

branqueamento, características sensoriais, creme

## **KEYWORDS**

blanching, sensory characteristics, cream.