

# **Transferência de tecnologia para uso da soja na alimentação humana**

*Vera de Toledo Benassi*

*José Marcos Gontijo Mandarinó*

**Número do Plano de Ação:** 04.02.616.08.08

## **Introdução**

A soja é consumida há milênios no Extremo Oriente e, nos últimos anos, um aumento considerável no consumo de soja vem sendo observado também nos países ocidentais. Apesar de o Brasil ser o segundo produtor mundial de soja, ela não faz parte da dieta do brasileiro, devido à falta de hábito alimentar, ao desconhecimento de técnicas adequadas de preparo do grão e de seus derivados e às restrições do consumidor em relação ao sabor. No entanto, em pequenas quantidades na forma de ingredientes, a soja está presente todos os dias na mesa de milhões de brasileiros em diversos alimentos industrializados (bebidas à base de soja, embutidos, alimentos congelados, chocolates, margarinas, maioneses, óleo, patês, recheio de biscoitos, bombons, etc).

O valor nutricional e a capacidade de reduzir riscos de diversas doenças crônicas caracterizam a soja como um alimento funcional. A soja é fonte de energia, proteína, minerais (principalmente ferro) e vitaminas do complexo B. Sua potencialidade como agente preventivo e/ou terapêutico de doenças como aterosclerose, diabetes e câncer tem sido bastante estudada nos últimos anos, com muitas evidências positivas.

A divulgação dos benefícios da soja na alimentação e na saúde humana é imprescindível para que haja um aumento efetivo de seu consumo no

País. A Embrapa Soja vem desenvolvendo, desde 1985, um trabalho de divulgação do uso da soja na alimentação, mostrando que a soja pode ser um alimento de grande aceitação, pois o preparo adequado desta leguminosa resulta em alimentos saborosos, além de muito saudáveis.

## Objetivos

- 1) Realizar palestras de divulgação da soja na alimentação, evidenciando seus benefícios para a saúde humana.
- 2) Realizar treinamentos para ensino das técnicas adequadas de preparo da soja e de utilização dos seus derivados industrializados.
- 3) Desenvolver e testar receitas à base de soja adaptadas à culinária brasileira.
- 4) Prestar assessoria técnica para instituições que processam soja a fim de que bons produtos sejam obtidos, bem como auxiliar estudos clínicos no uso de soja para melhoria da saúde humana.

## Resultados e Discussão

Os resultados das atividades de transferência de tecnologia voltadas para o uso da soja na alimentação, realizadas no escopo do citado projeto, estão sumarizados na Tabela 6.

**Tabela 6.** Atividades de transferência de tecnologia para uso da soja na alimentação humana, realizadas no período de 2003 a 2005.

<i>Atividades realizadas</i>	<i>Ano</i>			<i>Total</i>
	2003	2004	2005	
Palestras	33	17	19	69
Cursos de culinária / Público treinado	50 / 858	35 / 478	31 / 501	116 / 1837
Receitas desenvolvidas	41	10	10	61
Unidades de degustação	42	42	49	133
Matéria jornalística (mídia impressa, rádio e TV)	47	29	49	125

As 61 receitas desenvolvidas na Cozinha Experimental da Embrapa Soja, no período de 2003 a 2005, foram organizadas e publicadas como Série Documentos, as quais estão relacionadas a seguir:

BENASSI, V.T.; MANDARINO, J. M .G. **Receitas práticas com soja**. Londrina: Embrapa Soja, 2004. (Embrapa Soja. Documentos, 248)

MANDARINO, J.M.G.; BENASSI, V.T. **Receitas com massa básica de soja e kinako**. Londrina: Embrapa Soja, 2003. 32p. (Embrapa Soja. Documentos, 225).

MANDARINO, J.M.G; BENASSI, V.T. **Receitas saborosas com soja**. Londrina: Embrapa Soja, 2005. 36 p. (Embrapa Soja. Documentos, 258).

MANDARINO, J.M.G.; BENASSI, V.T; CARRÃO-PANIZZI, M.C. **Manual de Receitas com Soja**. Londrina: Embrapa Soja, 2003. 60p. (Embrapa Soja. Documentos, 206).

## Conclusões

O simples levantamento quantitativo não permite avaliar o impacto dessas ações de transferência de tecnologia, uma vez que este processo não inclui um monitoramento posterior dos grupos sensibilizados e treinados, visando a conhecer a taxa de adoção dessas tecnologias. Porém, o grupo de pesquisa que atua nesta área recebe constantes demandas por informação, seja por telefone, e-mail ou cartas. Os clientes representam os mais diferentes segmentos da sociedade: consumidores em geral, pesquisadores, pequenos empreendedores, ONGs, instituições públicas e privadas, cooperativas, escolas, universidades, prefeituras, fabricantes de alimentos à base de soja, entre outros.

Essa demanda sinaliza que a sociedade brasileira coloca a Embrapa Soja como um referencial quando se trata do uso da soja na alimentação humana e, portanto, as atividades de transferência de tecnologia devem ter caráter permanente, ampliando continuamente o público atendido.