

**Tofus de diferentes cultivares de soja: aceitação e segmentação de consumidores**V.T. Benassi¹, M.T. Benassi² & S.H. Prudencio²¹Embrapa Soja, Brasil (benassi@cnpso.embrapa.br); ²Departamento de Tecnologia e Ciência de Alimentos, UEL, Brasil.

O tofu ou “queijo” de soja é um alimento nutritivo, saudável e versátil, obtido a partir da coagulação protéica do extrato de soja. O uso de diferentes cultivares de soja no processamento é um dos fatores que pode influenciar as características do tofu obtido. O objetivo deste estudo foi avaliar a aceitação sensorial de amostras de tofu obtidas a partir de oito diferentes cultivares de soja: BRS 155, BRS 216, BRS 232, BRS 257, BRS 258, BRS 262, BRS 267 e BRSMG 790A. Foi realizado um teste com 72 consumidores, utilizando escala hedônica estruturada de 9 pontos ancorada com termos verbais nos extremos e no meio, com relação à aceitação global do produto. Em paralelo, foi realizada avaliação instrumental de textura (TPA). Os resultados foram analisados por ANOVA, com teste de comparação de médias por Tukey e Mapa de Preferência Interno. Pela ANOVA, não se observou diferença na aceitação global (média de 5,8) entre os tofus de diferentes cultivares. Pelo Mapa de Preferência, foi possível discriminar 4 grupos distintos de consumidores com relação à aceitação global: 15 preferiram o tofu BRS 267; 31, o BRS 155; 14, o BRS 262 e 12 o BRS 216. Comparando-se com as medidas de dureza instrumental, nota-se que os tofus BRS 155 e BRS 216 têm em comum a textura mais firme (3,6 N), enquanto os tofus BRS 262 e BRS 267 se caracterizam por serem produtos mais macios (2,4 N). Pelo Mapa, foi possível discriminar os produtos feitos com diferentes cultivares de soja e visualizar uma separação entre um grupo maior de consumidores (60%) que prefere um produto mais firme, e outro, que dá preferência a um produto mais macio (40%). Conclui-se que, apesar de todos os tofus serem igualmente aceitos, a diferença na textura dos produtos permite que eles obtenham a preferência de públicos consumidores distintos.

PALAVRAS-CHAVE: Mapa de preferência, textura instrumental, teste hedônico, produtos de soja.