

PRODUÇÃO, ANÁLISE SENSORIAL E BROMATOLÓGICA DE BARRA PROTEICA PRODUZIDA A PARTIR DE PROTEÍNA DE SOJA

André Luiz Vicenzi Rigo¹, Eduardo Lunge Fraga, Gabriel Henrique Pelizzaro, Jhonata Salquerosa Almeida, Miguel Henrique Jackoski Da Silva, Toni Luis Benazzi, Lucas Wolf²

Considerada uma planta leguminosa, a soja é produzida mundialmente, é também conhecida por suas sementes ricas em proteínas, considerada uma fonte completa de aminoácidos essenciais, o que a torna uma alternativa valiosa às proteínas de origem animal, além de ser uma opção popular para vegetarianos e veganos. Além disso, a proteína da soja também possui seu valor por seus potenciais benefícios à saúde, sendo um aliado pertinente na recuperação e crescimento muscular, principalmente após atividades físicas intensas, seus compostos bioativos, como isoflavonas, têm demonstrado benefícios para a saúde cardiovascular, redução do colesterol e modulação hormonal. Neste sentido, a pesquisa tem por objetivo: estabelecer informações sobre características físico-químicas a partir de uma análise centesimal (em desenvolvimento) e uma análise sensorial discriminativa, utilizando-se o teste de comparação pareada - preferência, entre uma barrinha de proteína da soja em comparação com uma barrinha a base de whey protein. A metodologia inclui a produção da barra de cereal com proteína de soja de forma manual com os respectivos EPIs. Os ingredientes para a formação de uma barra de cereal endurecida são: bolacha de maisena triturada, farinha de aveia e granola, para a mistura dos ingredientes sólidos é necessário leite condensado e mel, açúcar mascavo no sentido de agregar no sabor e proteína de soja texturizada triturada para maior teor proteico. A mistura será realizada em uma vasilha com o mel, sendo adicionado fracionadamente até que ocorra a homogeneização dos ingredientes, facilitando a modelagem. Após, armazena-se por aproximadamente 6 horas em ambiente refrigerado para alcançar a textura almejada para o produto final. Sendo este armazenado em papel filme com validade estimada de 20 dias. A análise sensorial de terminologia descritiva será realizada em laboratório com os alunos da 2E (em desenvolvimento) sendo orientados pelo professor, para conclusão dos atributos sensoriais preferidos em uma barra de cereal, com a comparação da barra de cereal com proteína de soja a uma barra a base de whey protein comercializada. A análise centesimal será realizada pela responsável do laboratório de bromatologia do Campus Concórdia.

Palavras-chave: Barra de cereal, Barra proteica, Proteína de soja, Saúde, Alimentação

¹ Apresentador(a)/ Autor(a) para correspondência: manoandreluizmano@gmail.com

² Orientador(a)