

ANÁLISE SENSORIAL DESCRITIVA DE EXTRATOS DE SOJA EM PÓ. Silva, J. B. (1); Prudêncio Ferreira, S. H. (2); Carrão-Panizzi, M. C. (3); Lee, S. Y. (4); Felberg, I. (5); (1) Mestranda Universidade Estadual de Londrina - josi@cnpso.embrapa.br; (2) Prof. Dra. Universidade Estadual de Londrina; (3) Pesquisadora Dra. Embrapa Soja; (4) Prof. Dra. University of Illinois at Urbana-Champaign, USA. (5) Pesquisadora Embrapa Agroindústria de Alimentos.

O objetivo do trabalho foi descrever sensorialmente extratos de soja, comerciais e de laboratório que foram processados a partir de grãos de cultivares sem lipoxigenases, de cultivar convencional e de linhagem tipo hortaliça, conforme um dicionário de termos descritores para extratos de soja. Nove provadores selecionados e treinados avaliaram as amostras em duas repetições, utilizando uma escala de 15 pontos (0 = ausência e 15 = extremo). Os resultados foram submetidos à Análise de Componentes Principais, Análise de Variância e ao teste t (LSD) de comparação de médias. Os componentes principais I e II explicaram 91,57 % da variabilidade entre as amostras. Os extratos foram idênticos quanto ao aroma de amido, adstringência e recobrimento da boca. Os extratos obtidos das cultivares desprovida de lipoxigenases e convencional e da linhagem tipo hortaliça apresentaram maior intensidade de aroma de grão cozido e de algodão doce, aroma via retronasal de grão cozido e de malte e gosto doce que os extratos comerciais. Os extratos comerciais apresentaram maior intensidade de aroma de ranço, peixe, soja tostada via nasal e retronasal, sementes de gergelim via nasal e retronasal e gosto amargo com e sem prendedor de nariz quando comparado com os produzidos em laboratório. Também, verificou-se que o extrato da linhagem tipo hortaliça mostrou maior intensidade de textura de amido que os extratos das cultivares de soja desprovida de lipoxigenases e convencional e que os extratos comerciais se diferenciaram quanto ao aroma nasal e retronasal de soja tostada e sementes de gergelim, aroma de algodão doce, aroma retronasal de malte, gosto amargo, densidade e textura de amido. O dicionário de termos descritores foi uma ferramenta útil que auxiliou os provadores no levantamento da terminologia descritiva dos extratos de soja.