

## TESTE DE ACEITABILIDADE MERCADOLÓGICA DE DUAS CULTIVARES DE SOJA ESPECIAIS PARA ALIMENTAÇÃO HUMANA

JUHÁSZ, A.C.P.<sup>1</sup>; CIABOTTI, S.<sup>2</sup>; SÁ, M.E.L.<sup>3</sup>; FRONZA, V.<sup>4</sup>; FARIA, R.S.<sup>1</sup>; PEREIRA, R.E.M.<sup>2</sup>; SILVA, A.C.B.B.<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais – EPAMIG, Rua Afonso Rato, 1301, Mercês, Uberaba-MG, CEP: 38060-040; <sup>2</sup> IFTM; <sup>3</sup> EPAMIG/Embrapa Recursos Genéticos; <sup>4</sup> Embrapa Soja.

A soja é uma das mais importantes fontes de proteína vegetal, além de possuir propriedades funcionais. Apesar de o Brasil ser o segundo maior produtor mundial de soja, o consumo do grão e de seus derivados ainda é baixo. Com o intuito de facilitar a introdução deste alimento na dieta da população brasileira, o programa de melhoramento genético desenvolvido pela parceria Embrapa, EPAMIG e Fundação Triângulo lançou duas cultivares de soja com características especiais para alimentação humana: uma de tegumento e hilo amarelos (BRSMG 790A), e outra de tegumento marrom (BRSMG 800A). Tendo em vista a superioridade de sabor, textura e aparência apresentada por essas cultivares, torna-se necessário divulgá-las para a população para consumo direto ou na indústria de alimentos. Com o objetivo de avaliar a aceitabilidade mercadológica dessas duas cultivares, foram realizados testes sensoriais em três eventos realizados em Uberaba, MG e um evento em Conquista, MG, além de uma pesquisa realizada com clientes de um supermercado de Uberaba, MG.

A soja amarela foi preparada na forma de salada, da seguinte maneira: duas xícaras de grãos de soja foram cozidos em panela de pressão por 50 minutos e escorridos. Foi acrescentado uma cebola, um tomate e dois dentes de alho picados, além de sal, cheiro verde, azeite e azeitona.

A soja marrom foi servida com caldo de feijão cariquinha e preparado da seguinte forma: duas xícaras de grãos de soja foram cozidas em panela de pressão por 50 minutos e escorridos; uma xícara de feijão cariquinha cozida foi batida no liquidificador com água até que a casca fosse totalmente triturada; a soja foi refogada com uma colher de sopa de óleo e dois dentes de alho picados; acrescentou-se o caldo de feijão e sal a gosto. Para degustação, pequena porção de salada e da soja marrom com feijão foram servidos individualmente, em copos plásticos descartáveis de 50 ml.

Utilizou-se a escala de aceitação do tipo hedônica, na qual o consumidor expressa sua aceitação pelo produto seguindo uma escala previamente estabelecida que varia gradativamente com base nos atributos “gosta” e “desgosta”. A escala teve nove pontos ou categorias e nove afirmações (REIS e MINIM, 2006), utilizadas para avaliação dos seguintes atributos: aparência, cor, sabor, textura e aspecto global. Foram confeccionadas fichas de avaliação para anotação do sexo e idade dos avaliadores, a escala hedônica, e ainda a intenção de compra em relação ao produto avaliado (Figura 1).

Os testes sensoriais foram realizados em cinco ocasiões independentes, a saber: Supermercado local de Uberaba, LSGuarato, no período de 28 de outubro a 24 de novembro de 2010; Congresso de Irrigação e Drenagem (CONIRD), realizado no período de 6 a 8 de dezembro de 2010; Evento 17º Encontro Técnico de Milho e Soja, realizado em Conquista no período de 16 e 17 de fevereiro de 2011; Evento realizado na UNIUBE, Dia da Saúde, no dia 10 de abril de 2010 e na ExpoZebu, no período de 6 a 10 de maio de 2011. Todas estas degustações foram coordenadas pela Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (EPAMIG), por meio da Unidade Regional Epamig Triângulo e Alto Paranaíba (URETP), com sede em Uberaba, MG.

Totalizaram-se 1538 avaliadores para a soja marrom preparada com caldo de feijão e 758 para a soja amarela preparada como salada. Os resultados foram positivos, uma vez que a maior parte dos avaliadores atribuíram notas superiores a 7 para todos os itens avaliados (Figuras 2 e 3). A intenção de compra das duas cultivares de soja foi superior a 86% (Figura 4).

De posse desses resultados, conclui-se que as duas cultivares de soja desenvolvidas com atributos especiais à alimentação humana apresentaram excelente aceitabilidade mercadológica na

cidade de Uberaba-MG, o que indica que, com o trabalho de divulgação, este produto poderá ser incorporado a dieta da população uberabense e, conseqüentemente, dos brasileiros em geral.

### Referência

REIS, R.C.;MINIM, V.P.R. Testes de Aceitação. In: MINIM, V.P.R. Análise sensorial: estudos com consumidores. Viçosa: Ed. UFV, 2006. p.67-84.

Sexo: \_\_\_\_\_ Idade: \_\_\_\_\_

**EPAMIG**

Por favor, avalie a amostra, da soja marrom preparada com caldo de feijão carioquinha, utilizando a escala abaixo para dizer o quanto você gostou ou desgostou do produto. Marque a posição que melhor reflita seu julgamento.

9 - Gostei extremamente	_____ Aparência
8 - Gostei muito	_____ Textura
7 - Gostei moderadamente	_____ Sabor
6 - Gostei ligeiramente	_____ Impressão Geral
5 - Indiferente	
4 - Desgostei ligeiramente	
3 - Desgostei moderadamente	
2 - Desgostei muito	
1 - Desgostei extremamente	

Indique a sua intenção de compra em relação ao produto avaliado.

<input type="radio"/> Certamente compraria
<input type="radio"/> Provavelmente compraria
<input type="radio"/> Talvez compraria
<input type="radio"/> Provavelmente não compraria
<input type="radio"/> Certamente não compraria

INSTITUTO FEDERAL  
TRIPOLI, 2. ANDAR  
Campus Uberaba

Figura 1. Exemplo de ficha de avaliação de amostra de soja marrom preparada com caldo de feijão carioquinha

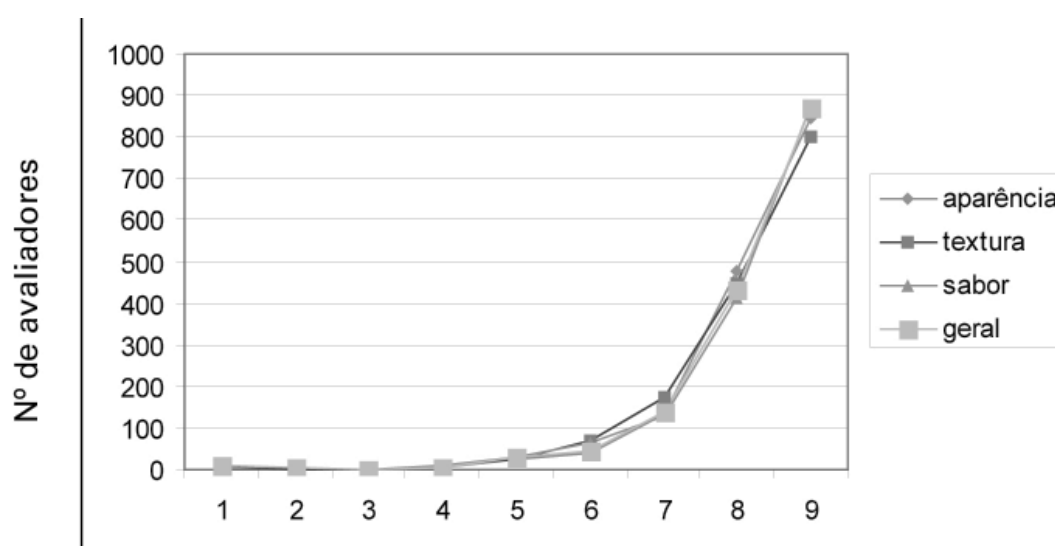
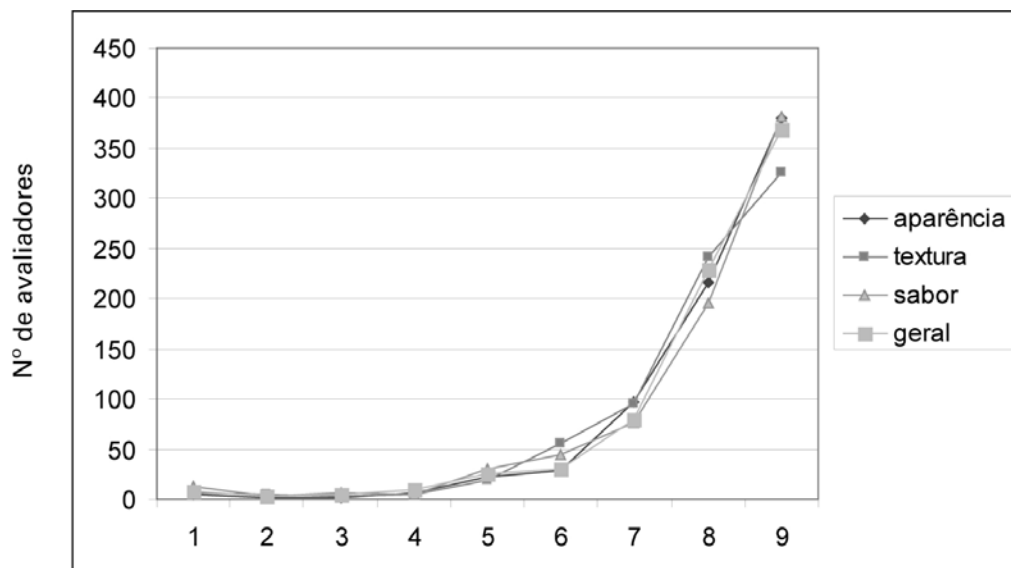
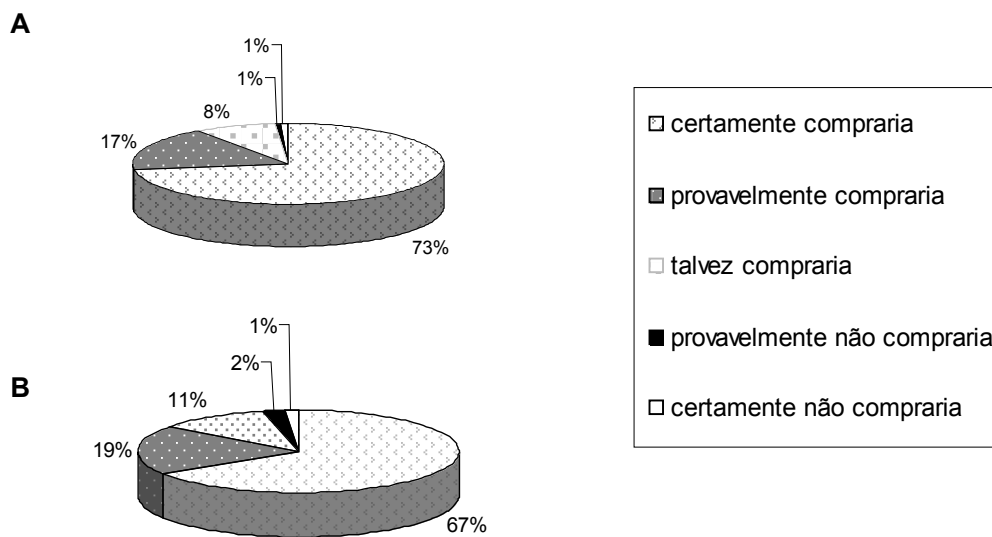


Figura 2. Distribuição de frequência dos valores hedônicos para os atributos aparência, textura, sabor e impressão geral da soja marrom preparada com caldo de feijão, resultado do teste de aceitação da soja marrom preparada com caldo de feijão "carioquinha", em um total de 1538 avaliadores. Notas de 1 a 9, na qual 1 refere-se a "desgostei extremamente" e 9 a "gostei extremamente"



**Figura 3.** Distribuição de frequência dos valores hedônicos para os atributos aparência, textura, sabor e impressão geral da soja amarela preparada como salada, em um total de 758 avaliadores, resultado do teste de aceitação da soja como salada. Notas de 1 a 9, na qual 1 refere-se a “desgostei extremamente” e 9 a “gostei extremamente”



**Figura 4.** Intenção de compra (%) dos grãos de soja pelos avaliadores. **A.** Soja marrom preparada com caldo de feijão. **B.** Soja amarela preparada como salada.