

ESTUDO DE PROCESSO PARA ELABORAÇÃO DO “CREME DE SOJA”

STUDY OF PROCESS FOR "SOYA CREAM" DEVELOPMENT

AUTOR e COAUTORES

- ¹ Simone Alves do Nascimento Camilo
- ² Marcela Pinto de Carvalho Alves
- ³ Sin Huei Wang
- ⁴ Renata Torrezan
- ⁵ Andressa Christina Rodrigues Danter
- ⁶
- ⁷

APRESENTADOR

Sin Huei Wang

CHAMADAS DE RODAPÉ

- ¹ Mestranda do Programa de Pós- Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos - Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, CEP 23897-970 Seropédica, RJ, Brasil.
- ² Aluna de Engenharia de Alimentos - Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, CEP 23897-970 Seropédica, RJ, Brasil.
- ³ Professora do Departamento de Tecnologia de Alimentos - IT- Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, CEP 23897-970 Seropédica, RJ, Brasil.
- ⁴ Pesquisadora da Embrapa Agroindústria de Alimentos, Av. das Américas 29501, CEP 23020-470 Guaratiba, Rio de Janeiro – RJ, Brasil.
- ⁵ Aluna de Engenharia de Alimentos - Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, CEP 23897-970 Seropédica, RJ, Brasil.
- ⁶
- ⁷

RESUMO

Atualmente o consumidor procura mais por alimento com menos teor de gordura saturada, pois este está diretamente associado à saúde. O creme de leite é um produto derivado do leite de vaca, contendo teor elevado de gordura com predominância de ácidos graxos saturados. A substituição do creme de leite por “creme de soja” pode se tornar vantajosa, uma vez que a soja apresenta óleo com alto teor de ácidos graxos poliinsaturados, tendo também boas propriedades emulsificantes. Entretanto, a utilização de soja tem sido limitada devido ao sabor de “feijão cru”, o qual é causado pela lipoxigenase sobre ácidos graxos insaturados durante o rompimento de seus grãos. Com o objetivo de desenvolver um processo que permita obter “creme de soja” com boas características sensoriais, os grãos de soja decorticados foram fervidos em água e em solução de NaHCO₃ a três níveis de concentração (0,25; 0,75 e 1,25%) durante três intervalos de tempo (10, 25 e 40 min), totalizando 12 tratamentos. Em seguida, as sojas decorticadas e tratadas termicamente foram desintegradas posteriormente, sendo formuladas com óleo, açúcar e sal para a obtenção dos “cremes de soja”. Os produtos elaborados foram submetidos a uma série de avaliações sensoriais (impressão global, qualidade sensorial e preferência). Os resultados indicam que a melhor condição de fervura dos grãos de soja decorticados para o uso em “creme de soja” com melhores características sensoriais foi o emprego de NaHCO₃ a 0,75% por 25 min, usando-se 40% de óleo, sendo o mesmo alcançou uma pontuação de 7,19 (gostei regularmente) ao comparar com o creme de leite comercializado cuja pontuação foi de 7,54 (gostei regularmente) no teste massal de preferência. O uso da solução de NaHCO₃ diminuiu o tempo de tratamento térmico dos grãos, resultando num “creme de soja” com sabor suave.

PALAVRAS-CHAVE



branqueamento, características sensoriais, creme

KEYWORDS

blanching, sensory characteristics, cream.