

**Caracterização sensorial de tofus de diferentes cultivares de soja**V.T. Benassi¹ & S.H. Prudencio¹Embrapa Soja, Brasil (benassi@cnpso.embrapa.br); ²Departamento de Tecnologia e Ciência de Alimentos, UEL, Brasil.

O melhoramento genético de cultivares de soja visa principalmente o desempenho agrônomo, mas a qualidade sensorial dos grãos e derivados vem sendo valorizada para o uso na alimentação humana. Tofu, alimento protéico e saudável, é obtido pela coagulação do extrato de soja. Com objetivo de identificar cultivares para produção de diferentes tipos de tofu, avaliaram-se características sensoriais e aceitação de tofus obtidos das cultivares BRS 155, BRS 216, BRS 232, BRS 257, BRS 258, BRS 262, BRS 267 e BRSMG 790A. Setenta e dois consumidores participaram do teste hedônico (escala de 9 pontos) e 12 provadores selecionados e treinados, da Análise Descritiva Quantitativa. A intensidade dos descritores (cor amarelada, cor creme, uniformidade de superfície, aroma e sabor de soja, gosto amargo, adstringência, dureza, suculência e granulidade) foi determinada usando escala não estruturada de 9 cm. Realizaram-se ANOVA, teste de Tukey e Análise de Componentes Principais (ACP). O primeiro Componente Principal explicou 32,4% da variabilidade dos dados, o segundo, 23,1% e o terceiro, 13,5%. O sabor de soja, gosto amargo e adstringência foram semelhantes em todos os produtos. A intensidade de aroma de soja foi maior nos tofus BRS 155, 258, 262 e 267 e menor no BRS 257. Além disso, o tofu BRS 155 caracterizou-se por maior dureza e granulidade; o BRS 216, pela maior uniformidade e menor suculência; o BRS 257, por cor amarelada e suculência mais intensas; o BRS 262, por menor granulidade; o BRS 267, pela menor uniformidade de superfície, e o BRSMG 790A, pela maior intensidade de cor creme e menor dureza. O tofu BRS 232 apresentou atributos com intensidades intermediárias. É possível obter tofus com diferentes características sensoriais a partir das cultivares estudadas, porém com aceitação idêntica (média 5,8).

PALAVRAS-CHAVE: Análise Descritiva Quantitativa, escala hedônica, consumidor, Análise de Componentes Principais, produtos de soja.