

BEBIDA DE SOJA E FARINHA PRÉ GELATINIZADA DE MILHO: AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E DE MINERAIS. FELBERG, I. (1); FREITAS, S. C.; ASCHERI, J. L. R. (1); CARVALHO, C.W. P. (1); OLIVEIRA, D. R. (1); NUNES, M. B. (2). (1) Embrapa Agroindústria de Alimentos. Av. das Américas, nº 29.501, Guaratiba, 23.020-470. Rio de Janeiro - RJ. Fax: (21) 2410.1090 – E-mail: ilana@ctaa.embrapa.br. (2) UFRRJ. DTA, Seropédica, Rio de Janeiro, Brasil.

O extrato de soja é um alimento tradicional na dieta dos povos orientais, no entanto, seu consumo no ocidente é limitado. Por outro lado, o consumo de produtos industrializados a base de cereais é bastante elevado no País. Os cereais são matérias-primas que apresentam deficiência em lisina e triptofano, mas são altamente energéticos e possuem vitaminas, principalmente do complexo B. A combinação da proteína de soja com a de cereais torna-se extremamente desejável, pois obtém-se um bom balanceamento protéico. O objetivo deste trabalho foi elaborar e caracterizar por meio de análises físico-químicas e de minerais, uma bebida elaborada a partir de extrato hidrossolúvel de soja e farinha pré-gelatinizada de milho. A bebida de soja foi obtida formulando o extrato hidrossolúvel de soja e de farinha instantânea de milho, açúcar e sal. Foram realizadas as avaliações físico-químicas da bebida de soja (extrato de soja hidrossolúvel formulado com 5% de açúcar e 0,2% de sal), e da bebida mista de soja e milho, contendo 4,6% de farinha de milho pré-gelatinizada. Foram realizados três processamentos das bebidas de soja e de soja e milho para realização das análises físico-químicas e teor de minerais. A bebida mista de soja e milho apresentou, respectivamente, os seguintes valores médios para composição físico-química: proteína de 3,5g/100g, extrato etéreo de 1,93g/100g, cinzas de 0,58g/100g e sólidos totais de 16,33g/100g. Os teores médios (mg/100g) de Cálcio, Ferro, Magnésio, Fósforo, Potássio, Manganês, Sódio e Zinco presentes na bebida mista de soja e milho foram respectivamente de 8,03; 0,52; 19,29; 52,51; 134,87; 0,12; 91,61 e 0,75. Pelos resultados obtidos quanto aos teores de nutrientes desta bebida, sugere-se que a mesma poderá ser usada como mais uma alternativa no preparo de bebidas matinais, principalmente para as pessoas intolerantes ao leite de vaca.