

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS DO CROQUETE DE SOJA ELABORADO COM SOJA
DECORTICADA.

WANG, S.H.(1); REZENDE, R.S. (1); MENESES, S.P. (1); TORREZAN, R. (2)

(1) Departamento de Economia Doméstica-ICHs-Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, BR 465, Km 47, CEP 23890-000 Seropédica, RJ, Brasil. (2) Embrapa Agroindústria de Alimentos, Av. das Américas, 29501, CEP 23020-470 Guaratiba, Rio de Janeiro, RJ, Brasil. E-mail: sin-hueiawang@bol.com.br

A soja, além de conter proteína de alto valor biológico, apresenta óleo com ácidos graxos poliinsaturados, e encerra quantidade apreciável de sais minerais, vitaminas e carboidratos. Entretanto, o seu uso no Brasil tem sido limitado devido ao sabor de "feijão cru" ("beany-flavor"). Com o objetivo de desenvolver um processo que permita obter croquete de soja semipronto com boas características sensoriais, os grãos de soja decorticados foram branqueados em solução de NaHCO_3 a três níveis de concentração (0,25; 0,75 e 1,25%), bem como em água, durante três intervalos de tempo (10, 30 e 50 min para solução de NaHCO_3 e 60, 80 e 100 min para água), totalizando 12 tratamentos. Em seguida, os grãos foram moídos, obtendo-se diferentes farinhas de soja branqueada, as quais foram usadas para elaborar diferentes croquetes de soja. Estes mesmos produtos foram submetidos a uma série de avaliações sensoriais, (impressão global, qualidade sensorial, análise descritiva quantitativa e preferência). Os resultados indicam que a melhor condição de branqueamento dos grãos de soja decorticados para obter croquete de soja semipronto com melhores características sensoriais (especialmente sabor e textura) foi o uso de NaHCO_3 a 0,75% por 30 min, pois o mesmo produto elaborado alcançou uma pontuação de 8,24 no teste de preferência pela equipe massal de provadores não treinados, ao comparar com aquele elaborado com grãos de soja decorticados não branqueados cuja pontuação foi de 5,62.

Palavras Chave: características sensoriais, croquete de soja, branqueamento de soja.

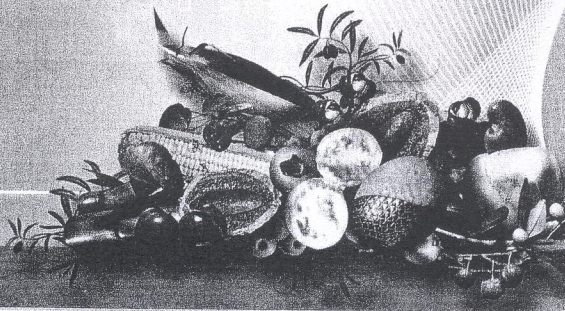
8° slaca

Simposio Latino Americano de Ciência de Alimentos

*Ciência de Alimentos
no mundo globalizado:
Novos desafios,
Novas perspectivas*

08 a 11 de novembro de 2009

Unicamp
Campinas - SP
Brasil



laboradores:



oio:



ISSN 2175-9499
8º SLACA

2009/160

2009

SP-PP-2010.00071

Características sensoriais ...

2009

SP-PP-2010.00071



CTAA- 10198-1