

EFEITOS DOS PARÂMETROS DE BRANQUEAMENTO DOS GRÃOS DE SOJA NA  
ABSORÇÃO DE ÁGUA E NA ABSORÇÃO DE GORDURA DE SUAS FARINHAS  
WANG, S. H. (1); MENESES, S. P. (1); LIMA, E. C. S. (1); REZENDE, R. S. (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-hueiwang@bol.com.br

O uso de produtos protéicos de soja pela indústria alimentícia tem sido aumentado devido ao seu custo relativamente baixo, e principalmente, a suas características tecnológicas. A farinha de soja aumenta absorção de água na massa e ajuda a prevenir absorção excessiva de óleo durante a fritura de donuts e panquecas. Apesar dessas vantagens, o sabor de "beany flavor" da soja limita o seu uso em larga escala. Com o objetivo de estudar absorção de água (AA) e absorção de gordura (AG) das farinhas de soja decorticada branqueada em diferentes condições, bem como verificar suas contribuições nos sistemas alimentares, grãos de soja decorticados foram branqueados em solução de  $\text{NaHCO}_3$  a três concentrações (0,25; 0,75 e 1,25%), e em água, durante três intervalos de tempo (10, 25 e 40min), totalizando 12 tratamentos. Em seguida, os grãos foram moídos e secados, obtendo-se diferentes farinhas de soja decorticada branqueada, as quais foram analisadas quanto à AA e AG. Resultados mostram que as farinhas de soja decorticada branqueada apresentaram maiores valores de AA no tempo de 25min de branqueamento em todas as soluções estudadas. AA aumentou, à medida que aumentava a concentração de  $\text{NaHCO}_3$ , indicando o efeito positivo no uso de  $\text{NaHCO}_3$ . Valores altos de AA ajudam a manter a umidade dos produtos cárneos, pães e bolos. Em água e em solução de  $\text{NaHCO}_3$  a 0,25%, AG aumentou com o aumento do tempo de branqueamento. Entretanto, este tempo foi reduzido, enquanto aumentava a concentração de  $\text{NaHCO}_3$ . Os maiores valores de AG foram verificados nas soluções de  $\text{NaHCO}_3$  a 1,25; 0,75 e 0,25%, nos tempos de 10, 25 e 40min, respectivamente. Valores altos de AG são desejáveis em extensores de carne para melhorar sua sensação na boca, assim como em produtos viscosos como cremes e queijos processados.

Palavras Chaves: absorção de água, absorção de gordura, soja.

TRABALHO

10.10.20.20.20.20

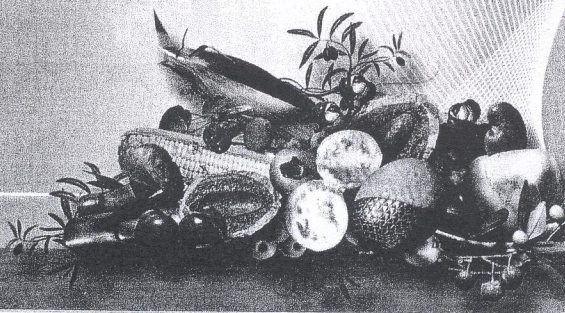
# 8° slaca

Simpósio 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

2009/161

2009

SP-PP-2010.00072

Efeitos dos parâmetros de ...

2009

SP-PP-2010.00072



CTAA-10200-1