



Desenvolvimento de bebida de soja com polpa de graviola

R.C.B. Godoy¹, H.M.C. Azeredo², D.V. Santos³ & L.A. Oliveira⁴

¹Embrapa Florestas, Brasil. ²Embrapa Agroindústria Tropical, Brasil. ³Universidade Federal do Recôncavo Baiano, Brasil. ⁴Embrapa Mandioca e Fruticultura Tropical, Brasil.

Estudos recentes têm mostrado o interesse dos indivíduos em consumir produtos saudáveis, dentre os quais se destaca a soja. Apesar do potencial, o extrato hidrossolúvel de soja tem baixa aceitação no Brasil, o que requer estudos para melhorar as características sensoriais. A adição de frutas tropicais à bebida poderá se tornar alternativa viável para minimizar o sabor de soja. O objetivo deste estudo foi o desenvolvimento de bebida de soja com polpa de graviola. O extrato hidrossolúvel de soja (EHS) foi obtido com a variedade de soja Barreiras, conforme a Embrapa Soja. A polpa de graviola foi adquirida no comércio local. Dez formulações foram geradas a partir de um delineamento de misturas (mínimo e máximo), do tipo centróide simplex variando o teor de polpa de graviola (60% a 75%), EHS (20% a 35%) e teor de sacarose (5% a 20%). As formulações foram avaliadas sensorialmente por 50 provadores não habituados ao consumo de extrato de soja utilizando escala hedônica de 9 pontos. Os dados foram submetidos à avaliação para verificação das melhores combinações, por meio do programa Statistica 6.0, seção “Mixture Design” que indica os impactos de cada componente da mistura sobre a aceitação final. Após a seleção do modelo foi gerado um gráfico triangular, cujos vértices corresponderam às maiores proporções de cada um dos três componentes da mistura (EHS, polpa de fruta e sacarose), e que indica (por meio de curvas de contorno) como variou a resposta experimental (aceitação) em função das proporções dos componentes. O gráfico correspondente ao modelo selecionado foi analisado para definição de um ponto experimental que correspondesse às condições (proporções de componentes) que receberam melhor aceitação, por parte dos provadores. As proporções que promoveram melhor aceitação foram: 63-65% de polpa de graviola, 20-22% de EHS e 18,5-20% de açúcar.

Palavras-chave: aceitação, extrato hidrossolúvel de soja, delineamento de misturas