

**Perfil sensorial e aceitação de cultivares de soja tipo grão e tipo alimento**J.B da Silva¹, M.C.Carrão-Panizzi², S.H. Prudêncio¹

¹Universidade Estadual de Londrina, Departamento de Ciência Tecnologia de Alimentos, Campus Universitário, Caixa Postal 6001, CEP 86051-990 Londrina, PR, Brasil. Email: josibonifacio@uel.br, sandrah@uel.br; ²Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – Centro Nacional de Pesquisa da Soja, Rodovia Carlos João Strass - Distrito de Warta, Caixa Postal 231. CEP 86001-970 Londrina, PR, Brasil. Email: mercedes@cnpso.embrapa.br

Cultivares de soja apresentam diferentes características químicas, físicas e sensoriais. São classificadas em tipo grão (convencionais), utilizadas como matéria-prima para obtenção de óleo e na alimentação animal e, tipo alimento que apresentam características especiais, como o sabor agradável e são direcionadas para o consumo humano. O trabalho teve como objetivo estudar o perfil sensorial e aceitação de cultivares de soja convencionais BRS 133 e BRS 258 e para consumo humano BRS 213 (desprovida de lipoxigenases), BRS 216 (tamanho de grão pequeno) e BRS 267 (tipo hortaliça). Para isso, os grãos das cultivares foram macerados em água destilada à temperatura ambiente (25 °C) durante 16 horas e cozidos em autoclave a 121 °C por 5 minutos. O perfil sensorial das cultivares de soja foi avaliado por 10 provadores treinados utilizando escala de 9 cm não estruturada ancorada nos extremos com as palavras que indicavam o aumento da intensidade de cada atributo da esquerda para a direita por meio da Análise Descritiva Quantitativa (ADQ). O teste de aceitabilidade quanto aos atributos aparência, cor, aroma, sabor, textura e aceitabilidade global foi conduzido utilizando escala hedônica estruturada de 9 pontos. Os grãos cozidos da cultivar de soja BRS 267 foram caracterizados pelos atributos sensoriais: maior tamanho do grão, cor creme mais intensa, aroma adocicado, gosto doce e umami. A cultivar de soja BRS 133 foi qualificada pelos descritores: cor do hilo mais escura, aroma de feijão cozido e de ranço, sabor de feijão cozido e de ranço, gosto amargo e adstringente. A cultivar de soja BRS 216 apresentou menor tamanho do grão, cor creme menos intensa e formato do grão mais redondo, enquanto que a BRS 258 demonstrou formato do grão mais e textura dura. A cultivar de soja BRS 213 foi caracterizada pelo sabor neutro. Na forma de grãos cozidos, as cultivares de soja estudadas apresentaram aceitação idênticas com valores entre 5 e 6 (entre a “indiferença” e “gostei ligeiramente”) e índice moderado de aceitação (entre 57 a 70 %).

Palavras chave: soja, tipo grão, tipo alimento, análise sensorial, aceitação.