



DESENVOLVIMENTO, CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E SENSORIAL DE BISCOITO COM FARINHA DE SOJA ORGÂNICA DE CULTIVARES ESPECIAIS PARA A ALIMENTAÇÃO HUMANA

Autores:

Hevelyse Munise Celestino Dos Santos	UTFPR
Marcelo Alvares De Oliveira	EMBRAPA SOJA
Ana Flavia Oliviera	UTFPR
Graciela Benites Acunha De Oliveira	UTFPR

Área: Nutrição, Saúde e Alimentação

Tipo: Poster

Palavras Chave:

sistema orgânico, farinha de soja, panificação.

Resumo:

A soja é um dos alimentos mais completos que o homem conhece. Considerada um alimento funcional, fornece nutrientes ao organismo e traz benefícios para a saúde. É rica em proteínas, possui isoflavonas e ácidos graxos poliinsaturados que tem ação de redução de riscos de doenças crônicas não transmissíveis.

Também é excelente fonte de micronutrientes como ferro, potássio e vitaminas do complexo B. O Brasil é o segundo produtor mundial de soja, no entanto, não há um consumo generalizado deste grão. A falta de produtos à base de soja com qualidade no mercado e o sabor característico que apresentam tem limitado a sua aceitabilidade.

Mas essa situação está mudando face à disponibilidade de tecnologias que favorecem a melhora do sabor, as quais incluem tratamento térmico dos grãos no processamento ou o melhoramento genético para eliminação da enzima lipoxigenase que é um dos responsáveis pelo desenvolvimento do sabor característico.

O objetivo desse trabalho foi o desenvolvimento de biscoitos com farinha de soja orgânica a partir das cultivares BRS 232, BRS 257, BRS 258, e uma formulação controle feita com farinha de soja não orgânica comercial (padrão), caracterizando-os quimicamente e sensorialmente.

Inicialmente os grãos de soja foram processados em uma unidade de beneficiamento de soja para a obtenção da farinha integral torrada.

Os biscoitos foram elaborados com auxílio de uma misturadora e extrusora, para homogeneização e extrusão da massa de biscoito.

Na análise de composição centesimal, o teor protéico da formulação utilizando a farinha comercial foi o que apresentou menor valor, apresentando diferença estatística ($p < 0,05$) das demais formulações, que obtiveram um valor aproximado de 9% de proteína.

Quanto ao teor de óleo, o biscoito com a farinha de soja BRS 232 foi a que obteve maior valor, apresentando somente diferença significativa ($p < 0,05$) quando comparada a formulação com farinha comercial.

As formulações de biscoitos desenvolvidas com soja orgânica das cultivares BRS 232, BRS 257 e BRS 258 não apresentaram diferença estatística entre os valores de óleo, proteína e cinzas, sendo os biscoitos de soja orgânica BRS 232 e BRS 258 quimicamente semelhantes entre todos os componentes químicos avaliados.

Nas análises sensoriais, os biscoitos elaborados com a farinha de soja orgânica BRS 232 e BRS 258 apresentam semelhanças nas características sensoriais, sendo as formulações mais aceita entre os provadores.

A formulação com a farinha de soja orgânica BRS 257 foi a menos aceita pelos julgadores, porém ainda apresentou índice de aceitabilidade acima de 70%.

Todos os biscoitos elaborados com farinha de soja orgânica obtiveram boa intenção de compra, apresentando grande potencial para comercialização.