



ACEITAÇÃO SENSORIAL DE “CREME DE SOJA” E “CHANTILI DE SOJA”, AMBOS ELABORADOS

Camilo, S.A.N.¹, Alves, M.P.C.¹, Wang, S.H.¹, Torrezan, R.², Danter, A.C.R.¹

¹Departamento de Tecnologia de Alimentos - IT- Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, 23890-000 Seropédica - RJ, e-mail: sin_hueiwang@yahoo.com.br

²Embrapa Agroindústria de Alimentos, 23020-470 Guaratiba, Rio de Janeiro- RJ

O creme de leite contém alto teor de gordura saturada, e o chantili, que é tradicionalmente obtido pelo batimento do creme de leite adicionando-se açúcar e estabilizante, apresenta também teor elevado de gordura com predominância de ácidos graxos saturados. Por outro lado, a soja, além de ter boas propriedades emulsificantes, apresenta óleo com alto teor de ácidos graxos poliinsaturados. Única causa que limita o uso de soja na elaboração de creme ou chantili é o sabor de “feijão cru”, o qual é causado pela lipoxigenase sobre ácidos graxos insaturados durante o rompimento de seus grãos. Desta forma, foram elaborados o “creme de soja” e o “chantili de soja”, com objetivo de avaliar sensorialmente as suas aceitações pelos consumidores, através das pesquisas sobre os perfis (sexo, idade, nível cultural, frequência de consumo) de consumidores, o teste hedônico e a intenção de compra. As distribuições de perfis de consumidores foram: 48,68% sexo masculino e 51,32% sexo feminino; 57,01% entre 15-25 anos, 30,76% entre 26-50 anos e 12,23% mais de 50 anos; 20,04% ensino médio e 79,96% nível superior. Quanto à frequência de consumo, 25,76% nunca consumiram, 29,26% raramente, 16,16% de vez em quando e 28,82% freqüentemente. Os resultados mostram que, o “creme de soja” e o “chantili de soja”, ambos elaborados, obtiveram boas aceitações, alcançando médias de 7,11 e 8,34, respectivamente, enquanto que, a intenção de compra por 78,51% dos julgadores para o “creme de soja” e 97,38% para o “chantili de soja”. As condições de tratamento térmico dos grãos de soja para obter boas aceitações destes dois produtos foram: o emprego de NaHCO_3 a 0,75% por 25 min, adicionando-se 40% de óleo.

Agradecimento: CNPq