

## ACEITAÇÃO SENSORIAL DE “CHANTILI DE SOJA” E CHANTILI DE LEITE

### SENSORY ACCEPTANCE OF “SOYA CHANTILLY” AND MILK CHANTILLY

#### AUTOR e COAUTORES

<sup>1</sup> Simone Alves do Nascimento Camilo

<sup>2</sup> Sin Huei Wang

<sup>3</sup> Marcela Pinto de Carvalho Alves

<sup>4</sup> Renata Torrezan

<sup>5</sup>

<sup>6</sup>

<sup>7</sup>

#### APRESENTADOR

Simone Alves do Nascimento Camilo

#### CHAMADAS DE RODAPÉ

<sup>1</sup> Mestranda do Programa de Pós- Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos - Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, CEP 23897-970 Seropédica, RJ, Brasil.

<sup>2</sup> Professora do Departamento de Tecnologia de Alimentos - IT- Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, CEP 23897-970 Seropédica, RJ, Brasil.

<sup>3</sup> Aluna de Engenharia de Alimentos - Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, CEP 23897-970 Seropédica, RJ, Brasil.

<sup>4</sup> Pesquisadora da Embrapa Agroindústria de Alimentos, Av. das Américas 29501, CEP 23020-470 Guaratiba, Rio de Janeiro – RJ, Brasil.

<sup>5</sup>

<sup>6</sup>

<sup>7</sup>

#### RESUMO

Chantili de leite é tradicionalmente obtido pelo batimento do creme de leite com açúcar e estabilizante, tendo teor elevado de gordura saturada. Por outro lado, a soja, além de ter boas propriedades emulsificantes, apresenta óleo com alto teor de ácidos graxos poliinsaturados, podendo ser usada para elaboração do creme, sendo este formulado para obtenção de “chantili de soja”. Única causa que limita uso de soja na elaboração de creme é o sabor de “feijão cru”, o qual é causado pela lipoxigenase sobre ácidos graxos insaturados durante rompimento de seus grãos. Desta forma, foi feito um tratamento térmico dos grãos de soja decorticada antes de sua desintegração, usando-se solução de NaHCO<sub>3</sub> a 0,75% e uma fervura de 25 min. As sojas assim tratadas foram desintegradas e formuladas para obtenção do “creme de soja”. Usando-se este “creme de soja” e outro creme de leite comercial, foram formulados dois chantilis. Tanto o “chantili de soja” como o chantili de leite foram usados com o 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. Foi usada uma equipe de 300 provadores não treinados. 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; 25,57% ensino médio e 74,43% nível superior. Quanto à frequência de consumo pelo produto de soja, 27,06% nunca consumiram, 29,76% raramente, 26,02% de vez em quando e 17,16% frequentemente. Em relação à frequência de consumo pelo produto de leite, 1,61% nunca consumiram, 7,23% raramente, 15,62% de vez em quando e 75,54% frequentemente. Os resultados indicam que, o “chantili de soja” e o chantili de leite obtiveram boas aceitações, alcançando médias de 8,34 e 7,83, respectivamente, enquanto que, a intenção de compra por 96,69% dos julgadores para o “chantili de soja” e 90,98% para o chantili de leite. Portanto, o uso do



“chantili de soja” elaborado é considerado como uma excelente alternativa.

## **PALAVRAS-CHAVE**

branqueamento, características sensoriais, creme

## **KEYWORDS**

blanching, sensory characteristics, cream.