



Universidade Federal
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



Biscoitos tipo *cookie* de *okara* de soja: Elaboração e avaliação organoléptica

Ana Marina Assis ALVES, Eliane Alves ONIAS, Maria Climene Bezerra de Medeiros ALMEIDA
Mônica Tejo CAVALCANTI, Gerla Castello Branco CHINELATE

Ana Marina Assis Alves

Aluna da Graduação em Engenharia de Alimentos do Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar
Universidade Federal de Campina Grande, Campus de Pombal, 58840-000
Pombal-PB. E-mail: gerla@ccta.ufcg.edu.br

A soja é uma excelente fonte de proteína de boa qualidade para alimentação humana, de baixo custo e altamente disponível, pode ser também considerada funcional, pois contém substâncias fisiologicamente ativas capazes de atuar como moduladores dos processos metabólicos. Considerando os inúmeros benefícios que a soja pode trazer para os consumidores, a inclusão dessa leguminosa e seus derivados como parte da dieta diária é altamente recomendável, pois contribuem para prover os nutrientes necessários para o crescimento. O extrato aquoso hidrossolúvel da soja é um produto obtido a partir da lavagem, maceração e aquecimento de grãos de soja. Os grãos lavados e macerados são moídos e aquecidos para, então, passarem por um processo de filtração que separa o extrato aquoso de seu subproduto, a *okara*. O objetivo desse estudo foi avaliar a aceitabilidade do aproveitamento da *okara* para produção de biscoito tipo *cookie* de sua farinha, com a adição de farinha de trigo, açúcar mascavo, ovos, leite, aveia em flocos finos, uva passas e margarina light. A produção e as análises foram conduzidas nos Laboratórios de Leite e Derivados/Grãos e Cereais, localizado no Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar/UFCG, Campus de Pombal. A análise sensorial contou com a participação de 60 provadores não treinados onde os mesmos receberam as amostras codificadas com numeração distinta e os atributos aparência, cor, aroma, sabor e textura foram avaliados por meio de uma escala hedônica de nove pontos (1 = Desgostei muitíssimo a 9 = Gostei muitíssimo). Os resultados desta análise apresentou nota atribuída pela maioria dos provadores foi 7 (Gostei moderadamente) para aparência (26,66%), para sabor (36,66%), para aroma (36,66%), textura (30%). Para o requisito sabor, 26,66% opinaram 8 (gostei muito). Conclui-se então que o biscoito feito com a farinha de *okara* teve boa aceitação, pois além da qualidade de sua proteína, estudos mostram que a soja pode ser utilizada de forma preventiva e terapêutica no tratamento de doenças cardiovasculares, câncer e osteoporose.

Palavras-chave: *okara* de soja, alimentação humana, aceitabilidade, *cookie*.

