



Universidade Federal
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



Barra de cereal com *okara* de soja: Elaboração e Avaliação Sensorial

Eliane Alves ONIAS, Ana Marina Assis ALVES, Gardênia Alves BESERRA,
Mônica Tejo CAVALCANTI, Gerla Castello Branco CHINELATE

Eliane Alves Onias

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 [*Glycine max* (L.) Merrill.] e os seus produtos vêm sendo amplamente estudados devido não somente ao seu valor nutricional, mas também devido as suas propriedades funcionais na indústria de alimentos, e como alimento funcional, porque exerce ação moduladora em determinados mecanismos fisiológicos através de suas proteínas e isoflavonas. O processo de produção do extrato de soja tem como subproduto um material caracterizado como uma massa úmida de alta coesividade, com proteína de qualidade superior a dos outros derivados da soja. O material seco pode ser incorporado a uma grande variedade de alimentos, reduzindo a quantidade total de calorias e aumentando a quantidade e qualidade de fibras. De acordo com a denominação dada por publicações pertinentes, este resíduo é chamado *okara*, um subproduto de baixo valor de mercado e rico em proteínas com alto valor nutritivo, altas taxas de eficiências protéica, possui um ótimo perfil de aminoácidos essenciais sugerindo um potencial fonte de proteína vegetal de baixo custo de alimentação. O presente trabalho teve como objetivo avaliar a aceitação da barra de cereal feita com resíduo de soja (*okara*), com a adição de açúcar mascavo, mel, aveia em flocos finos, uva passas, margarina light e flocos de milho. 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. Os provadores receberam as amostras codificadas com numeração distinta e os atributos: aroma, aparência, textura e sabor, foram avaliados por meio de uma escala hedônica de nove pontos (onde 1= Desgostei muitíssimo, 5= nem gostei, nem desgostei e a 9= Gostei muitíssimo). Em relação ao aroma e aparência, a nota da escala hedônica dada pelos provadores foi 8 (Gostei muito) com 26,67% e 40%, respectivamente. Quanto ao sabor e textura, obtiveram nota 7 (Gostei moderadamente) recebendo 36,67% e 26,67%. Conclui-se que a formulação da barra de cereal teve boa aceitação por parte dos provadores.

Palavras-chave: *okara* de soja, barra de cereal, aceitação, valor nutricional.

