



Universidade Federal
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



Bebida Fermentada a base de soja sabor mel: Avaliação Sensorial

Danise Medeiros VIEIRA, Soares Elias Rodrigues LIMA, Maria Climene Bezerra de Medeiros ALMEIDA,
André Leandro da SILVA, Gerla Castello Branco CHINELATE

Danise Medeiros Vieira

Aluna do curso de Graduação em Engenharia de Alimentos, Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar
Universidade Federal de Campina Grande, Campus de Pombal, 58840-000
Pombal-PB. E-mail: danise_una@hotmail.com

Atualmente, são lançados no mercado diversos novos produtos, sendo que, tem-se dado ênfase ao desenvolvimento de produtos funcionais, os quais são também chamados de alimentos saudáveis. A soja vem sendo muito estudada devido ao seu potencial de prevenção e no tratamento de doenças crônicas. Por outro lado, os produtos à base de soja exemplificam as características que se buscam nos alimentos funcionais, pois além de possuírem proteína em quantidade e qualidade, melhoram os aspectos de funcionalidade dos alimentos e o seu consumo regular contribui para diminuir os níveis de colesterol e triglicerídeos, prevenindo também certos tipos de câncer como o de mama e próstata, além das doenças do coração. O “iogurte” de soja, é obtido por meio da fermentação através de bactérias lácticas selecionadas, tem como base o extrato hidrossolúvel de soja o qual apresenta características sensoriais semelhantes às do iogurte tradicional. Nesse contexto, objetivou-se desenvolver iogurtes através da fermentação de extrato de soja, saborizados com mel de abelha (MA) e mel de engenho (ME) a fim de agregar um sabor diferenciado, já que com a adição de adoçantes é possível obter produtos com melhor aceitação, mascarando, pois, o sabor e o aroma característicos da soja. Na avaliação sensorial, 26 provadores utilizaram a escala hedônica de 9 pontos variado entre os pontos “gostei muitíssimo” e “desgostei muitíssimo” para os parâmetros de cor, sabor, textura, doçura e sabor residual. As bebidas fermentadas à base de soja foram produzidas e analisadas nos Laboratórios de Leite e Derivados/Grãos e Cereais, UATA/CCTA/UFCCG. Quanto à cor as amostras MA obtiveram nota 8 (gostei muito) com 50% de aceitação e ME, 42,3% na mesma nota; quanto ao sabor, a formulação MA recebeu 19,23% das notas 1 (desgostei muitíssimo) e as ME, 34,61% de nota 6 (gostei ligeiramente); quanto à textura, as amostras MA receberam 26,92% nas notas 6 (gostei ligeiramente) e a ME, 42,3% das notas 8 (gostei muito); quanto à doçura, a formulação MA recebeu 19,23% das notas na escala 7 (gostei moderadamente) e as ME receberam 26,92% das notas 6 (gostei ligeiramente); quanto ao sabor residual, a formulação MA recebeu 23,07% das notas na escala 5 (nem gostei, nem desgostei), enquanto que a formulação ME, 30,76% das notas na escala 4 (desgostei ligeiramente). Observou-se pelos comentários dos provadores que o produto tem bom potencial visto que o sabor é agradável, porém pela falta de costume de consumo, torna-se estranho ao primeiro contato.

Palavras-chave: iogurte de soja, mel, avaliação sensorial.

