

Análise sensorial de queijo Tofú

Leandro Stoffels¹; Líliá Nunes¹; Laís Silva¹; Gabriele Meneses¹; Felipe Matheus¹; Cristine Azevedo¹ e Ítalo Abreu Lima².

1: Alunos do Curso Técnico Integrado em Alimentos.

2: Professor do Curso Técnico Integrado em Alimentos.



INTRODUÇÃO

A soja é considerada um alimento funcional porque além de funções nutricionais básicas, produz efeitos benéficos à saúde, reduzindo os riscos de algumas doenças crônicas e degenerativas. Sob o aspecto nutricional a soja é rica em proteínas de boa qualidade eliminadoras de radicais livres por conter poderes antioxidantes, possuem ácidos graxos poliinsaturados (essenciais ao organismo por conter ômega 6 - ácido linoléico e ômega 3 ácido linolênico). Também é uma excelente fonte de minerais como: cobre, ferro, fósforo, potássio, magnésio, manganês, enxofre, cloro e vitaminas como A, C, além do complexo B. Uma forma de acrescentar a soja na alimentação humana seria através do queijo, denominado Tofú, um produto obtido com leite de soja.

OBJETIVO

O objetivo do trabalho foi avaliar sensorialmente o queijo elaborado com soja, através teste de aceitação, utilizando uma escala hedônica estruturada de cinco pontos, para averiguar o nível de aceitação do produto.

CONCLUSÃO

O queijo elaborado com “leite de soja”, denominado Tofú, teve uma boa aceitação por parte dos consumidores, sendo, portanto uma alternativa de consumo da soja.

METODOLOGIA

O queijo foi elaborado na planta piloto do curso de alimentos, no IFBA, Campus Barreiras, respeitando as BPF (Boas Práticas de Fabricação). Foi feita a manipulação da soja in natura, extraindo de forma caseira o leite, levando-o à temperatura de fervura, logo após acrescentou-se o suco de limão para que se formassem os coágulos. Após a formação do coágulo, o líquido permaneceu em fogo brando até formar uma massa firme e ligada. Em seguida a massa foi escorrida, lavou por três vezes em água fervente e acrescentou sal. Colocou em recipiente apropriado para queijo onde foi realizado o emprensamento da massa. Em seguida foi realizada a análise sensorial com 30 julgadores não treinados, entre funcionários, professores e alunos. Logo após, os dados foram tabulados.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A análise abrangeu 30 provadores, sendo que a maioria era do sexo feminino, correspondendo a 66,67%. De acordo com os dados obtidos na análise sensorial feita com teste de aceitação utilizando a escala hedônica de cinco pontos, foi constatado um nível considerável de aceitação de 63,3%. De acordo com o gráfico abaixo, pode-se perceber que a maioria das pessoas gostaram do queijo de soja.

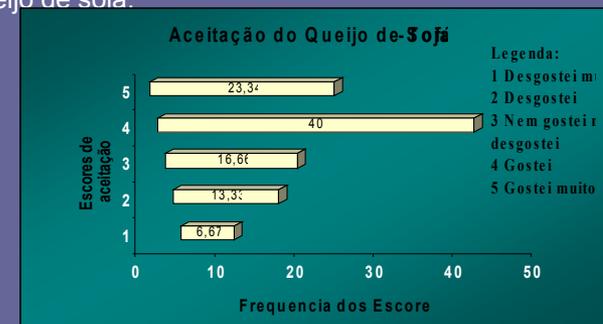


Figura 1. Aceitação do queijo de soja.