



ACEITABILIDADE E PREFERÊNCIA ENTRE O BRIGADEIRO DE SOJA E O BRIGADEIRO TRADICIONAL

AMNA MUHAMAD

amna@mx2.unisc.br

ANA JULIA WAGNER

marcio.anajulia.7@facebook.com

MARTHA BEIERLE

martha.beierle@hotmail.com

SÂMIRA BUBLITZ

samira@mx2.unisc.br

TAISMARA SILVEIRA

taismara1303@hotmail.com

BIANCA INES ETGES

bianca@unisc.br

A soja, originária da Ásia Oriental, teve que ser adaptada aos climas tropicais quando aqui foi introduzida. O baixo custo da produção em relação ao alto valor nutritivo faz da soja uma das melhores e mais baratas fontes de alimento energético em termos de caloria por unidade de custo da produção. Por isso, o Brasil passou a investir em tecnologia e pesquisas para o melhoramento do cultivo da soja. Hoje existem inúmeras receitas que utilizam a soja como ingrediente principal (em feijão, texturizada em cubos ou granulada, em leite/bebida ou em iogurte), sendo a receita vegana ou não. O leite de soja, o iogurte de soja, o tofu e o leite condensado de soja são igualmente muito úteis na confecção de sobremesas. A partir do leite condensado de soja é possível realizar um brigadeiro de soja e com isso consumir um uma sobremesa mais nutritiva. O brigadeiro é, em geral, bem aceito pela população brasileira e, por isso, uma mudança na sua receita faz com que a população, aos poucos, tenha de adequar o paladar ao leite condensado de soja. A aceitabilidade de algo que não é padrão depende individualmente das características sensoriais de cada pessoa. Esse trabalho teve por objetivo verificar a aceitabilidade global e a preferência de brigadeiros tradicionais e de soja e, ainda, avaliar se o conhecimento prévio sobre o que deveria ser provado (brigadeiro de soja) teria influência na aceitação em participar da pesquisa. Foram preparadas duas amostras de brigadeiro no Laboratório de Técnica Dietética do Curso de Nutrição da UNISC, uma com leite condensado, chocolate em pó e margarina e outra contendo o leite condensado de soja, chocolate em pó e margarina. Durante a prática, os julgadores receberam as duas amostras e foram orientados a enxaguar com água a boca antes do teste e entre as suas amostras para não haver interferências no sabor. Foi utilizada na ficha avaliadora (entregue a cada julgador) a escala hedônica de 7 pontos – sendo 7=adorei e 1=desgostei – para verificar a aceitabilidade dos brigadeiros e, posteriormente, o teste de preferência, onde os julgadores escolhiam a amostra de sua preferência. Em seguida, os julgadores eram informados da presença de soja no brigadeiro de uma das amostras e respondiam se teriam participado da pesquisa caso soubessem dessa informação. A avaliação foi feita por 100 julgadores voluntários, entre eles alunos, professores e/ou funcionários da instituição e a comunidade em geral, no Centro de Convivência da UNISC, e os dados obtidos foram avaliados a partir de cálculos simples de porcentagem. Os resultados da aceitabilidade, em relação ao brigadeiro de soja, indicaram que 84% gostaram/adoraram, 7% foram indiferentes e apenas 9% desgostaram da amostra; já o brigadeiro tradicional teve 100% de aceitabilidade. A preferência dos julgadores foi

pelo brigadeiro tradicional, com 86%, ou seja, apenas 14% preferiram o brigadeiro de soja. Os resultados indicaram também que apenas 7% dos indivíduos não provariam a amostra sabendo, previamente, que ela era feita com soja. Portanto, é possível verificar que a introdução da soja em uma preparação comum, como o brigadeiro, é bem aceita pelos indivíduos, além de agregar um sabor diferenciado e, principalmente, aumentar o valor nutritivo do produto.

Instituição: UNISC - SANTA CRUZ DO SUL/RS