

O EXTRATO DE SOJA COMO FONTE NUTRICIONAL E SUAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

SEREIA, PAULA CAMILA¹
MARTINS, CLÁUDIA ABADIA¹

ALVES, ANA PAULA¹

BORGES, ANA PAULA SILVA¹

RIBEIRO, MARCOS OTÁVIO¹

MACHADO, DEUSA HELENA GONÇALVES²

¹Graduando, Curso de Farmácia do Centro Universitário de Patos de Minas

²Professora, Mestre do Centro Universitário de Patos de Minas

A incorporação da soja na agricultura brasileira ocasionou uma revolução no setor. A cultura tornou-se, em um curto período de tempo, um dos principais produtos da exploração agrícola e da economia nacional. Há algum tempo, a soja vem despertando grande interesse por parte dos pesquisadores em decorrência de uma correlação positiva entre o seu consumo e os diversos efeitos benéficos à saúde. Apesar do grande potencial do extrato de soja, este obtém baixa aceitação basicamente devido ao sabor e aroma desagradáveis ao paladar dos consumidores brasileiros. Entretanto, recentemente a indústria nacional tem feito uso de novas tecnologias na obtenção desse produto que apresenta melhor qualidade sensorial. A prefeitura de uma cidade no interior de Minas Gerais, aderiu ao programa de beneficiamento de extrato de soja aromatizado para distribuição em creches, asilos e para a população mais carente. O trabalho teve como objetivo comparar as características organolépticas observadas durante o processo de produção do extrato de soja e as do produto final. O trabalho foi realizado entre Fevereiro e Junho de 2014. Inicialmente realizou-se pesquisa em literatura referente ao extrato de soja e seu processamento. Posteriormente foi marcado uma visita técnica ao local de produção, onde foram analisadas durante e após o processo, as seguintes características: aroma, aparência, cor, textura e sabor. As características organolépticas do extrato de soja produzido no local, apresentaram-se dentro dos padrões avaliados e estão de acordo com o aroma, textura, cor, sabor e aparências característicos de extrato de soja. Foi observado durante a visita que há uma grande procura da população pelo extrato de soja aromatizado produzido no município, o que remete a uma boa aceitação pelo público beneficiado e que os padrões de fabricação analisados nesse trabalho estão sendo seguidos criteriosamente. Além da avaliação organoléptica de todo o processamento, foi observado a necessidade de aproveitamento do resíduo final produzido pelo processo. Visto que existem inúmeras formas de se utilizar esse material, vê-se a necessidade de uma pesquisa para empregá-lo em algo útil, já que este apresenta grande valor nutricional, e atualmente está sendo descartado para consumo animal.

Área temática: Farmácia