

DESENVOLVIMENTO DE CHOCOLATE ENRIQUECIDO COM SOJA E ANÁLISE SENSORIAL POR CONSUMIDORES

COMBINATO, Vanessa de Paula *

QUEIROZ, Ariany Alves **

AGUIAR, Agnes Carolina Leite Rossito de ***

Orientador(a): TOBAL, Thaise Mariá

Introdução: A busca por alimentos funcionais vem crescendo nos últimos anos, uma vez que quando consumido na dieta usual produz efeitos benéficos metabólicos e/ou fisiológicos à saúde. Mesmo tendo um alto valor nutritivo e propriedades funcionais, há uma grande resistência do mercado consumidor à aceitação da soja e seus derivados. Já que o chocolate é um produto muito consumido e desejado por todas as faixas etárias, e o cacau também traz benefícios à saúde, surgiu a idéia de desenvolver um chocolate enriquecido com proteína texturizada de soja. Objetivo: avaliar a aceitação de um chocolate enriquecido com proteína texturizada de soja. Metodologia: a produção do chocolate foi realizada no laboratório de Técnica e Dietética do curso de Nutrição da FUNEC, sob rígidos controles de higiene, sendo utilizado chocolate 50% cacau e proteína de soja texturizada triturada. A análise sensorial do produto foi realizada com 40 provadores não treinados, através de um teste de aceitação utilizando a escala hedônica estruturada de nove pontos, considerando os atributos aroma, sabor e impressão global. Discussão: O valor médio das notas obtidas para aroma, sabor e impressão global foi 8,5, o que corresponde a expressão “gostei muito”. Considerações finais: pode-se afirmar que o produto foi bem aceito pelos consumidores, sendo, portanto uma importante opção para promover o consumo da proteína texturizada de soja, que juntamente com o cacau propicia grandes benefícios à saúde.

Palavras-chave: Desenvolvimento. Chocolate. Soja. Funcional.

* FUNEC, vanessacombinato@hotmail.com

** FUNEC, arianyalvesqueiroz@hotmail.com

*** FUNEC, agnes.carolina@uol.com.br