



MOUSSE PROBIÓTICO DE SOJA: ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA E SENSORIAL.

Góes-Favoni, S. P.¹, Bueno, F. R.², Marcussi, F.², Pagani, C. P.²

¹ Professora, Fatec Marília - Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza, Marília, São Paulo, e-mail: silvanafavoni@hotmail.com

² Alunos, Fatec Marília - Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza, Marília, São Paulo.

Considerando que a procura por alimentos funcionais e que apresentem praticidade tem sido uma exigência cada vez maior dos consumidores, o objetivo deste trabalho foi o desenvolvimento de uma sobremesa pronta à base de soja, tipo mousse isento de lactose e com características probióticas, bem como sua avaliação física, química e sensorial durante estocagem refrigerada. Para obtenção do mousse, extrato hidrossolúvel de soja foi inoculado com cultura mista probiótica e a fermentação conduzida até atingir pH 4,5. A bebida fermentada tipo iogurte foi submetida a dessoragem, adição de ingredientes e homogeneização por batimento. Teores de sólidos solúveis, acidez em ácido láctico e pH foram determinados em todas as etapas de obtenção do produto bem como durante 28 dias de armazenamento refrigerado. Capacidade de retenção de água (CRA) e viabilidade da cultura mista foram avaliados durante a vida de prateleira e a sobremesa pronta submetida a um teste de aceitação e intenção de compra por 105 provadores não treinados. A sobremesa apresentou teores de 7,3% de proteínas, resultado satisfatório quando comparado à mousse tradicional e, ao final de 28 dias de armazenamento a 7°C apresentou $3,2 \times 10^9$ UFC.mL⁻¹, indicando que o produto obtido constitui um ambiente favorável ao desenvolvimento e manutenção das bactérias lácticas, sendo considerado um produto probiótico conforme a legislação. A dessoragem da bebida fermentada, matéria prima para a elaboração do mousse, resultou num produto sem sinérese, condição essencial para aceitação pelos consumidores. A incorporação de ar durante o batimento proporcionou textura e corpo adequados com elevada retenção de água pelas proteínas (98,14%), resultando numa espuma estável durante toda a vida de prateleira do produto final. A aceitação global do produto foi de 75,41%, índice superior aos obtidos por produtos similares à base de soja, sendo a cor o atributo com maior nota atribuída, possivelmente em função da adição de extrato de beterraba utilizado como corante natural. Considerando os resultados, o mousse de soja constitui um produto com excelentes características nutricionais, funcionais e tecnológicas, estando de acordo com as exigências do mercado consumidor.

Agradecimentos: Fatec Marília; Sementes Paraná.