

	XXIII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos	ISBN 978-85-89983-04-4
--	--	------------------------

**ANÁLISE SENSORIAL DE GELADO COMESTÍVEL (PICOLÉ) DE SOJA (*Glicine Max L. Merril*) SABOR CHOCOLATE**

Saibert, AC.<sup>1</sup>; Monteiro E.<sup>1</sup>; Costa ML.<sup>1</sup>; Iocca, AFS.<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Aluna do Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria, IFMT – *Campus* Campo Novo do Parecis; <sup>2</sup> Professora orientadora do IFMT- *Campus* Campo Novo do Parecis

A soja é considerada um alimento funcional produzindo efeitos benéficos à saúde e reduzindo os riscos de algumas doenças crônicas e degenerativas. Este trabalho teve como objetivo desenvolver um gelado comestível (picolé) de extrato hidrossolúvel de soja em substituição das matérias-primas provenientes do leite de vaca, utilizando a mesma tecnologia de fabricação do picolé à base de leite disponibilizando, assim, um produto diferenciado, que pode ser destinado às pessoas com intolerância à lactose e a pessoas interessadas com a promoção do bem-estar e da saúde. O desenvolvimento experimental ocorreu em duas etapas: a) obtenção do extrato de soja, a partir da mistura de soja e água na proporção 1:2 e posterior tratamento térmico; b) formulação do picolé de soja variando a quantidade de essência sabor chocolate para determinar a concentração adequada (F1 – padrão utilizado para picolé a base de leite de vaca; F2 – 20% a mais de essência). Os picolés obtidos foram submetidos à análise sensorial (teste afetivo de aceitação e preferência) com 75 provadores não treinados para a avaliação dos atributos, sabor, odor, textura, aparência (escala hedônica de 9 pontos) e intenção de compra (escala hedônica de 5 pontos). Os dados foram analisados por ANOVA e Tukey ( $p < 0,05$ ) para os atributos e teste de comparação pareada bicaudal quanto a preferência. Os resultados apontaram que F2 obteve melhores notas ( $p < 0,05$ ) em relação a F1, em todos os atributos avaliados, exceto textura que não houve diferença significativa. Segundo comentários dos provadores, a aparência de F1 (7,69) esteve opaca e pálida, já F2 (8,11) apresentou coloração mais acentuada e agradável. Quanto ao odor, F1 (7,09) foi identificado o residual de soja, enquanto em F2 (7,43) o odor não foi percebido. Para ao atributo sabor, F1 (7,24) se apresentou com média inferior a F2 (8,05) devido à concentração maior de essência sabor chocolate, mascarando o sabor residual da soja. A formulação F2 foi a preferida por 52 provadores ( $p < 0,05$ ) e com 89% de intenção de compra. Contudo, embora F2 tenha sido a mais preferida, quanto às características sensoriais, foi observado boa aceitação para as duas formulações.