



BEBIDA DE SOJA, ABACAXI E MAÇÃ: AVALIAÇÃO SENSORIAL POR ALUNOS COM NECESSIDADES EDUCACIONAIS ESPECIAIS

Carvalho, T.C.¹, Polonia, T.C.M.², Oliveira, M.P.P.², Cardoso, M. H.³

¹Discente do Curso de Graduação em Nutrição - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, e-mail: thyanacalixto@hotmail.com

²Divisão de Nutrição do Instituto Benjamin Constant, Rio de Janeiro, Rio de Janeiro,

³Centro de Ciências Biológicas e da Saúde - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, Rio de Janeiro.

A soja tem recebido especial atenção dos pesquisadores. Esta leguminosa contém expressivos teores de proteínas, fibras, oligossacarídeos, vitaminas e minerais. A bebida industrializada de extrato hidrossolúvel de soja com sucos de frutas é largamente encontrada no mercado nacional. No contexto atual, a tendência é orientar os indivíduos a evitarem o consumo de produtos alimentícios com altos teores de açúcares e gorduras e com baixos teores de carboidratos complexos e fibras. Os hábitos alimentares adquiridos na infância e adolescência tendem a se solidificar na vida adulta. Assim, é importante que se adotem medidas de promoção de modo de vida saudável nestes estágios de vida. O objetivo deste trabalho foi oferecer uma bebida de soja, abacaxi e maçã a crianças e adolescentes de uma instituição pública de Ensino Básico direcionado a deficientes visuais e observar as reações delas frente a essa preparação. Uma porção de 100 mL dessa bebida correspondem a 65 kcal. A bebida foi avaliada microbiologicamente e mostrou-se apta para consumo. Durante 2011, 107 alunos, com idades entre 4 e 21 anos, provaram a bebida e responderam a um questionário aplicado pela graduanda, sobre hábitos alimentares e propriedades sensoriais da bebida como aroma, sabor e corpo. Até o momento da prova, 35% deles declararam que não haviam experimentado bebida soja antes. Dentre aqueles que já a haviam experimentado, 27% não gostaram dela. Com respeito à bebida elaborada pela graduanda, o aroma foi considerado bom ou ótimo por 63% dos estudantes; 58% deles atribuíram conceito bom ou ótimo para o sabor; 60% deles classificaram o nível de doçura como bom ou ótimo; 70% deles não deixaram resto no copo no qual a amostra de bebida foi oferecida. As autoras consideraram os resultados otimistas porque a bebida de soja, abacaxi e maçã foi formulada com baixa proporção de açúcar e isso contraria o hábito desses alunos que é o de consumir bebidas doces em demasia. Esta foi uma das ações que vêm sendo desenvolvidas no Programa Alimentação saudável e avaliação sensorial de preparações com soja por coletividades híidas e não híidas, premiado e contemplado pelo Edital n. 4 do ProExt 2011.

Agradecimentos: MEC SESu.