



PROGRAMA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E AVALIAÇÃO SENSORIAL DE PREPARAÇÕES COM SOJA POR COLETIVIDADES HÍGIDAS E NÃO HÍGIDAS

CARDOSO, M.H.¹; POLONIA, T.C.M.²; FRITSCH NEVES, M.³;
MALTA, M.T.B.P.⁴; MIDDLETON, S.R.¹; PORTE, L.H.M.⁵

¹Centro de Ciências Biológicas e da Saúde, Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, e-mail: marisahelena.cardoso@gmail.com,

²Instituto Benjamin Constant, Imperial Instituto dos Meninos Cegos, Rio de Janeiro, Rio de Janeiro,

³Hospital Universitário Pedro Ernesto, Universidade Estadual do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, Rio de Janeiro,

⁴Hospital Universitário Gaffrée e Guinle, Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, Rio de Janeiro,

⁵Instituto Multidisciplinar, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Seropédica, Rio de Janeiro.

A soja, leguminosa que lidera a lista dos diversos tipos de grãos produzidos no Brasil, apresenta importantes propriedades nutricionais e funcionais. A Análise Sensorial é uma Ciência que surgiu para atender demanda de soldados norte-americanos em terras européias na época da segunda-guerra mundial. A indústria de alimentos nesse país precisava produzir alimentos enlatados saborosos. Então, cientistas, tecnólogos e engenheiros de alimentos e estatísticos trabalharam para que isso acontecesse, criando métodos de análise sensorial. A avaliação sensorial se utiliza dos sentidos humanos e do cérebro, os quais interagem para medir e responder a estímulos produzidos pelas propriedades sensoriais de alimentos frescos, de preparações artesanais e de produtos alimentícios. O programa Alimentação saudável e avaliação sensorial de preparações com soja por coletividades hígidas e não hígidas visa divulgar preparações com soja por meio de aplicação de provas sensoriais a indivíduos de diversas faixas etárias, saudáveis ou não, e ministrar a essas pessoas ensinamentos sobre a importância para a saúde em se consumir soja regularmente. Dois dos quatro projetos que alicerçam este programa vêm sendo executados desde 2005, e os outros dois, que se desenvolvem em hospitais universitários, desde 2008. Neste programa, é possível observar a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão. Os indivíduos dessas coletividades são crianças de uma creche; púberes e adolescentes de um instituto de educação para deficientes visuais; pacientes em salas de espera de ambulatórios e enfermarias de hospitais universitários e de um centro de pesquisa sobre problemas da visão; idosos participantes de um programa de pesquisa e extensão sobre o envelhecimento. A equipe de profissionais é formada por engenheiras de alimentos, nutricionistas, médicos, químicos, economista doméstica, psicólogas e biólogas. As preparações são elaboradas nas cozinhas dos lares dos discentes, com alimentos frescos; submetidas a análises microbiológicas; levadas pelos discentes aos locais de aplicação das provas, de modo seguro; as respostas são registradas pelos discentes. Entre 2005 e 2011, 7 trabalhos de conclusão de curso e 70 trabalhos foram apresentados por discentes que participam deste programa em eventos locais, nacionais e internacionais. Este programa foi premiado e contemplado pelo Ministério da Educação no Edital nº 4 ProExt 2011.

Agradecimentos: MEC SESu.

Palavras-chave: leguminosa; frutas e hortaliças; saúde.