



**BEBIDA DE SOJA, LARANJA E MANGA:
AVALIAÇÃO SENSORIAL POR CRIANÇAS DE CRECHE**

Tavares, J.S.É.¹, Fernandes, P.L.², Middleton, S.R.³, 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: janetevora@hotmail.com

²Creche Dona Marcela, Associação dos Moradores do Morro Chapéu Mangueira, 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.

O estímulo às práticas que resultem em melhoria do estado de saúde de crianças é muito importante. A prática de oferecer preparações formuladas com soja e frutas a crianças é considerada saudável. O extrato hidrossolúvel de soja apresenta baixo custo e altas qualidades protéica e energética. A laranja é rica em vitamina C, que aumenta a resistência do organismo às infecções e auxilia na cicatrização de feridas e queimaduras. Ela possui elevados teores de vitaminas A e do complexo B; cálcio, que atua na formação da estrutura óssea; fósforo, que auxilia na absorção da glicose; fibras, que garantem bom funcionamento intestinal; pectina, que reduz colesterol; e sais minerais, que neutralizam o ácido úrico. A manga é muito apreciada por seu sabor, aroma e coloração atraentes. O Brasil é hoje, o segundo produtor mundial de manga. Ela apresenta altos teores de vitaminas A e C, de naturezas antioxidantes. As vitaminas B1, B2 e B5, presentes na manga, fazem parte das enzimas digestivas e da absorção dos nutrientes. A carência dessas vitaminas causa falta de apetite, fadiga, apatia e transtornos no crescimento. O objetivo deste trabalho foi estudar a reação sensorial de crianças de uma creche frente a uma bebida formulada com soja, laranja e manga. Uma porção de 100 mL desta bebida apresenta 58 kcal. De agosto a dezembro de 2011, foram oferecidas amostras de 50 mL desta bebida a 50 crianças, com idades entre 6 meses e 4 anos, sendo 27 delas meninas. As amostras foram preparadas pela graduanda em seu lar, submetidas a análises microbiológicas e levadas ao destino de modo seguro. A bebida apresentou-se apta para o consumo. Os volumes restantes nas mamadeiras foram medidos. Os resultados mostraram que 24 crianças tomaram todo o volume de amostra oferecida e 9 crianças deixaram, em média, 9 mL nas mamadeiras. Esses resultados foram otimistas, mostrando que a bebida agradou a maioria das crianças. Este trabalho representou 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.