

## ACEITABILIDADE E INTENÇÃO DE COMPRA DE NOVO PRODUTO DE SOJA JAPONESA

---

Cássia Vieito de Toledo<sup>1</sup>, Carlos Antônio Alvarenga Gonçalves<sup>2</sup>, Karla Duarte Lopes<sup>1</sup>, Lívia Maria de Almeida Oliveira<sup>1</sup>, Marigrê Fabiana Ferreira<sup>1</sup>

1. Graduandos em Tecnologia de alimentos do Instituto Federal de Educação Ciência tecnologia- Campus Uberaba – Brasil.(cassiavieito@hotmail.com)
  2. Professor Doutor do Instituto Federal de Educação Ciência e tecnologia –Campus Uberaba- Brasil
- 

### RESUMO

Com o objetivo de avaliar a aceitação da soja japonesa empanada com diferentes sabores o presente trabalho foi conduzido no laboratório de nutrição do IFTM-campus Uberaba. Primeiramente os grãos passaram por um processo de hidratação, posteriormente foram empanados e desidratados, após a desidratação os grãos foram temperados em quatro sabores; bacon, queijo, pimenta e chocolate. Após serem temperados os grãos passaram por um processo de secagem induzido e depois foram acondicionados em embalagens plásticas. Para saber a aceitação dos produtos foi realizada uma análise sensorial no campus II do IFTM com 50 provadores não treinados no qual cada um recebia as amostras dos produtos e respondia os questionários. Através dos resultados obtidos na análise sensorial podemos concluir que aceitação da soja com os sabores de chocolate e picante foram superiores comparando-se com os demais sabores. Devido aos fatores de aceitação podemos lançar o produto no mercado.

**PALAVRAS-CHAVE:** soja japonesa, aceitação, sensorial

### ACCEPTABILITY AND INTENTION TO PURCHASE OF NEW PRODUCT OF JAPANESE SOYBEAN

#### ABSTRACT

Aiming to evaluate the acceptance of Japanese soy empanadas with different flavors this work was conducted in the laboratory of nutrition IFTM-campus Uberaba. First the grains have undergone a process of hydration, then breaded and were dehydrated, dehydration after the grains were tempered in four flavors, bacon, cheese, pepper and chocolate. After being tempered grains passed through a drying process induced and then were placed in plastic containers. To find the acceptance of the products was carried out sensory analysis on the campus of IFTM II with 50 untrained in which each received product samples and answer questionnaires. Through the results obtained in sensory analysis we can conclude that acceptance of soy with the flavors of chocolate and spicy were higher comparing with the other flavors. Due to the factors of acceptance can launch the product on the market.

**KEYWORDS:** Japanese soybeans, acceptance, sensory

## INTRODUÇÃO

A soja é uma planta originária da região do oeste da China e foi trazida para o Brasil pelos imigrantes japoneses em 1908; atualmente o Brasil é o segundo maior produtor mundial de soja (EMBRAPA 2008). A grande expansão populacional, diante da reduzida disponibilidade de alimentos, tem motivado a condução de pesquisas, na busca de alimentos de destacada qualidade protéica e de baixo custo (SOUZA, 1997).

Entre os alimentos de origem vegetal, a soja se destaca não apenas pela quantidade, mas também pela qualidade de proteínas, pela presença de lipídios, vitaminas, minerais, bem como a presença de alguns metabólitos classificando-a como alimento funcional (CIABOTTI, 2007). É versátil como alimento, devido as suas propriedades funcionais, o que a predispõe a fazer partes de inúmeros sistemas alimentícios, soja também possui baixo teor de sódio sendo indicada para pacientes hipertensos e também pode ser uma alternativa protéica para os vegetarianos. Portanto o presente trabalho teve por objetivo avaliar a aceitação da soja japonesa empanada com diferentes sabores.

## METODOLOGIA

A soja utilizada foi obtida na Epamig-Uberaba, os testes do trabalho foram conduzidos no laboratório de nutrição do IFTM-campus Uberaba. Utilizou-se para elaboração da soja japonesa uma tecnologia inovadora desenvolvida pelos estudantes e professores. E a soja utilizada foi a marrom. Primeiramente os grãos passaram por um processo de hidratação, posteriormente foram empanados e desidratados, após a desidratação os grãos foram temperados em quatro sabores; bacon, queijo, pimenta e chocolate. Após serem temperados os grãos passaram por um processo de secagem induzido e depois foram acondicionados em embalagens plásticas. O método sensorial utilizado foi o teste de aceitação com 50 provadores não treinados, sendo 30 do sexo feminino e 20 do sexo masculino, na faixa etária de 18 a 45 anos, usando escala hedônica estruturada mista de nove pontos (Quadro 1). Os atributos avaliados foram: cor, odor, sabor e textura do produto, com o objetivo de saber a preferência do produto junto ao mercado consumidor. Também aplicou-se o teste de intenção de compra do produto. Foram entregues aos julgadores a amostra, ficha de avaliação, lápis e borracha. A amostra foi servida em copinhos descartáveis e pазinha plástica e os provadores receberam as informações de como realizar a análise sensorial do produto.

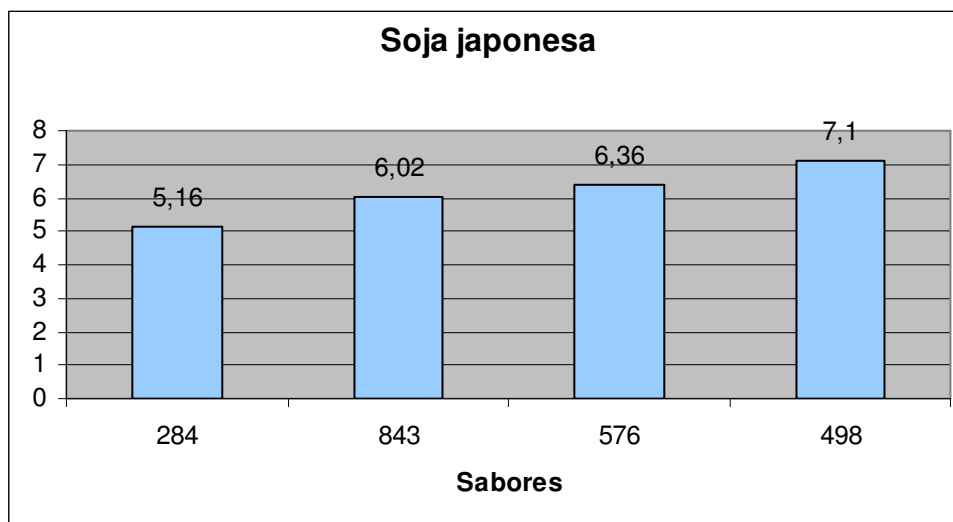
**QUADRO 1:** Ficha de avaliação da aceitabilidade e intenção de compra

NOME: _____ DATA: ___/___/2010
Você está recebendo uma amostra de requeijão cremoso com chocolate. Indique na escala abaixo o quanto você gostou ou desgostou da amostra.
9 gostei muitíssimo (adorei)
8 gostei muito
7 gostei moderadamente
6 gostei ligeiramente
5 nem gostei /nem desgostei
4 desgostei ligeiramente
3 desgostei moderadamente
2 desgostei muito
1 desgostei extremamente (detestei)
Assinale abaixo sua intenção de compra:
5 certamente compraria o produto
4 possivelmente compraria o produto
3 talvez comprasse / talvez não comprasse
2 possivelmente não compraria o produto
1 certamente não compraria o produto

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

De acordo com a Análise Sensorial (Figura 1) a amostra 498 (Chocolate) apresentou o melhor resultado conforme o histograma apresentado abaixo. Entretanto o teste de tukey motivado pela significância da Análise de Variância ao nível de 5% mostrou que essa amostra não apresenta diferenças significativas com relação a amostra 576 (picante)

Os testes estatísticos são apresentados na seqüência e foram realizados pelo software de Análises Estatísticas Sisvar. Além destes resultados podemos destacar que o coeficiente de variação se manteve dentro de uma margem aceitável, correspondendo a 30,42%.



**FIGURA 1** Aceitação de soja marrom empanada com diferentes sabores. IFTM, Uberaba, MG, 2009.

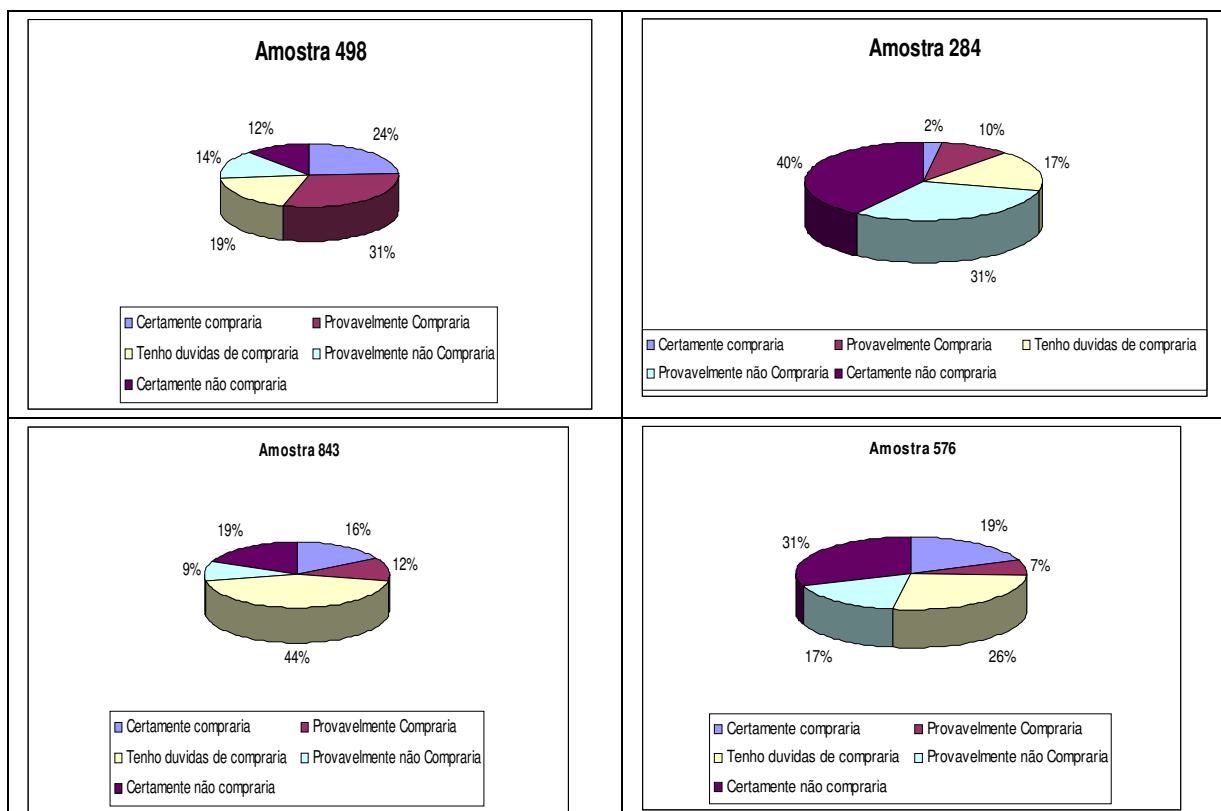
Fonte: pesquisa dos autores

**TABELA 1.** Escores médios de aceitação de soja marrom com diferentes sabores. IFTM, Uberaba, MG, 2009.<sup>1</sup>

Tratamento	Testemunha
Sabor chocolate	7,10 a
Sabor Picante	6,36 ab
Sabor Queijo	6,04 bc
Sabor Bacon	5,22 c

<sup>1</sup> Médias com letras iguais na mesma linha não diferem entre si estatisticamente ( $p < 0,05$ )

De acordo com a análise sensorial a amostra que teve maior intenção de compra foi a 498 Conforme os gráficos de setores apresentam a seguir(Chocolate).



**FIGURA 2:** Gráficos com resultados da intenção de compra da soja japonesa  
 Fonte: pesquisa dos autores

## CONCLUSÕES

Através dos resultados obtidos na análise sensorial podemos concluir que aceitação da soja com os sabores de chocolate e picante foram superiores comparando-se com os demais sabores. Devido aos fatores de aceitação podemos lançar o produto no mercado.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BENNIK, M.R.Soybean in the prevention and treatment of cancer.In;SIMPÓSIO BRASILEIRO SOBRE BENEFÍCIOS DA SOJA PARA A SAÚDE HUMANA,1.;2001,Londrina.**Anais...** Londrina: Embrapa Soja, 2001p24-27(Embrapa soja documentos).

CIABOTTI. S.; **Uso Fabricação de um produto similar ao tofu utilizando soro de leite** . 2007. 76 p. Tese (Doutorado em Ciências dos Alimentos) - Universidade Federal de Lavras, Lavras.

EMBRAPA SOJA. [SOJA]: benefícios para saúde. In\_\_\_\_\_ **Soja na alimentação** . Londrina 2008. Disponível em<[http://www.cnpso.embrapa.br/soja\\_alimentacao/index.php?pagina=6](http://www.cnpso.embrapa.br/soja_alimentacao/index.php?pagina=6)> Acesso em: 26 set.2005.

OLIVEIRA. M.A **Utilização da soja na alimentação humana**. 2008.21p 3° Simpósio em Ciência e Tecnologia em alimentos do Mercosul Unioeste, Cascavel.

SOUZA, E. C. G. **Caracterização nutricional da plasteína obtida da proteína da folha da mandioca, de soja e do soro de queijo.** 1997. Tese (Doutorado em Agroquímica) – Universidade Federal de Viçosa, Viçosa, MG.