



Universidade Federal  
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



## Atitude de compra de bebida fermentada a base de soja sabor mel

Ana Marina Assis ALVES, Soares Elias Rodrigues LIMA, Danise Medeiros VIEIRA,  
André Leandro da SILVA, Gerla Castello Branco CHINELATE

Ana Marina Assis Alves

Aluna da Graduação em Engenharia de Alimentos do Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar  
Universidade Federal de Campina Grande, Campus de Pombal, 58840-000  
Pombal-PB. E-mail: gerla@ccta.ufcg.edu.br

A população de um modo geral está mais consciente da relação existente entre alimentação e saúde. Sendo assim, a indústria busca novas alternativas para o desenvolvimento de alimentos de boa aceitabilidade e com ingredientes capazes de promover a saúde. A soja e seus derivados têm recebido atenção dos pesquisadores, principalmente devido à quantidade e qualidade de sua proteína, sendo considerada, dentre os vegetais, o melhor substituto de produtos de origem animal. Além disso, a soja é importante fonte de outros compostos, como fibras, oligossacarídeos com potencial prebiótico, como rafinose e estaquiose, vitaminas e minerais. A soja é largamente utilizada no processamento de inúmeros produtos destinados a alimentação. O extrato hidrossolúvel de soja é um produto de aspecto semelhante ao leite bovino e de alto valor nutritivo, obtido pelo processamento adequado de grãos de soja de boa qualidade. O alimento de soja tipo “iogurte” é um produto obtido através de fermentação láctica e possui características sensoriais semelhantes ao iogurte tradicional. O objetivo deste estudo foi avaliar a aceitabilidade de compra da bebida fermentada a base de soja sabor mel. Duas formulações de bebida fermentada foram feitas, uma com adição de mel de abelha e a outra com mel de engenho. A análise sensorial contou com a participação de 30 provadores não treinados e foi conduzida no Laboratório de Leite e Derivados, localizado no Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar, Campus de Pombal. Os provadores receberam as amostras codificadas com numeração distinta e os atributos cor, aroma, textura, sabor e doçura foram avaliados por meio de uma escala hedônica de nove pontos (Desgostei muitíssimo a Gostei muitíssimo), além de uma escala de preferência de compra de cinco pontos (Certamente compraria a Certamente não compraria). A preferência de compra foi 2 (Possivelmente compraria) para a formulação com mel de abelha que foi escolhida por 19,23% e para a formulação com mel de engenho, a preferência de compra foi 5 (Certamente não compraria) por 42,3% dos provadores. Conclui-se que a formulação da bebida fermentada a base de soja sabor mel de abelha teve boa aceitação com a ordenação-preferência das amostras  $E=69,23\%$  e  $A=30,77\%$ .

**Palavras-chave:** atitude de compra, sensorial, iogurte, soja

