



**BEBIDA DE SOJA, MELANCIA, LARANJA E CENOURA, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR:
AVALIAÇÃO SENSORIAL POR PACIENTES**

Garrido, E.L.¹, Silva, H.A.², Andrade, A.V.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: erica-lg@hotmail.com

²Divisão de Nutrição - Hospital Universitário Gaffrée e Guinle - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, 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 é considerada alimento de alto valor nutritivo. O extrato hidrossolúvel de soja (EHS) apresenta aspecto semelhante ao do leite de vaca. A adição de suco de fruta e de extratos de hortaliças ao EHS contribui para a melhoria da preparação resultante, tanto no sabor como no valor nutritivo. Os fitoquímicos das frutas e hortaliças, ao serem ingeridos diariamente, modificam o metabolismo humano auxiliando na prevenção do câncer e de outras doenças. O objetivo deste trabalho foi submeter uma bebida formulada com soja, melancia, laranja, cenoura e adoçante livre de calorias à avaliação sensorial de pacientes hospitalares. A bebida foi preparada com emprego de balança de precisão; liquidificador e centrífuga domésticos; e submetida a análises microbiológicas que a consideraram segura para ser consumida. O emprego da cadeia do frio foi observado até os momentos das aplicações das provas sensoriais, que ocorreram em salas de espera e em enfermarias. Uma escala de cinco pontos, variando de péssimo (1) a ótimo (5) foi empregada para colher as respostas dos pacientes sobre cor, aroma e sabor da bebida. Aos pacientes participantes foram ressaltados os benefícios para a saúde ao se consumir regularmente combinações de soja, frutas e hortaliças. O valor energético de uma porção de 100 mL desta bebida foi de 25 kcal. Durante 2011, 150 pacientes, com idades entre 8 a 86 anos, provaram esta bebida; 56% eram do sexo feminino e 53% estavam distribuídos na faixa etária de 51 a 86 anos. Trinta e quatro por cento dos pacientes declararam que não experimentaram bebida de soja antes do momento da prova; 33% dos pacientes apresentavam sobrepeso e 17% eram obesos. A cor, o aroma e o sabor da bebida agradaram, respectivamente, 96%, 94% e 89% dos pacientes, os quais classificaram esses atributos como ótimos ou bons. Esta bebida representou uma inovação para estes pacientes que participaram desta ação no Programa Alimentação saudável e avaliação sensorial de preparações com soja por coletividades híidas e não híidas, premiado e contemplado pelo Ministério da Educação brasileiro, Edital nº 4 do Programa de Extensão 2011.

Agradecimentos: MEC SESu.