



TESTE DE ACEITABILIDADE E PREFERÊNCIA DA MAIONESE À BASE DO EXTRATO DE SOJA, TRADICIONAL E ADICIONADA DE AZEITONAS

Brito, IN¹; Pinheiro, Thatyany C¹; Pinheiro, Thayane C¹; Sousa, AMA¹; Serra, JL²; Silva, RB²

¹Curso de Tecnologia em Alimentos, IFMA - Campus Zé Doca – MA,

²Professora do Curso de Tecnologia em Alimentos, IFMA – Campus Zé Doca – MA, e-mail: iranibee@hotmail.com

O grão de soja pode originar diversos produtos para alimentação humana podendo ser cem por cento aproveitados das mais diversas formas a partir de resíduos do extrato de soja. Um exemplo é a maionese de soja que é saudável, com baixo teor de gordura, sem ovo e de sabor agradável podendo ser adicionadas ervas aromática e azeitonas. O trabalho teve como objetivo avaliar a aceitabilidade e preferência da maionese à base de extrato de soja tradicional e adicionada de azeitonas. Para a produção das maioneses foram utilizados os ingredientes: extrato de soja, batatas, azeite de oliva e limão, sendo que, em uma parte foram adicionadas azeitonas. Para o teste de aceitabilidade e preferência foram selecionados ao acaso 290 julgadores não treinados. Todos os julgadores degustaram os dois tipos de maionese. O teste de aceitabilidade da maionese à base de extrato de soja foi avaliado através da escala hedônica de 1 a 5 (desgostei muito, desgostei moderadamente, nem gostei/nem desgostei, gostei moderadamente, gostei muito). E o teste de preferência foi realizado entre as duas formas de apresentação do produto: maionese tradicional e maionese adicionada de azeitona. Os resultados para o teste de aceitabilidade mostraram que para a maionese tradicional 191 julgadores gostaram muito e 99 julgadores gostaram moderadamente. Já para a maionese adicionada de azeitona 270 julgadores gostaram muito e 20 julgadores gostaram moderadamente. Os itens: desgostei extremamente, desgostei moderadamente, nem gostei/nem desgostei não foram pontuados. O teste de preferência entre as duas formas de apresentação da maionese mostrou que 66% dos julgadores preferiram a maionese adicionada de azeitona e apenas 34% dos julgadores preferiam a maionese tradicional. De acordo com os resultados é possível concluir que a maionese produzida à base de extrato de soja foi aceita e que a maioria dos julgadores preferiu a maionese adicionada de azeitonas.

Agradecimentos: Deus, IFMA e orientadores.