



**BEBIDA DE SOJA, KIWI, LARANJA E HORTELÃ:  
AVALIAÇÃO SENSORIAL POR PACIENTES AMBULATORIAIS**

Azulay, P.<sup>1</sup>, Nabais, M.L.M.<sup>2</sup>, Oliveira, E.D.M.<sup>2</sup>, Cardoso, M. H.<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Discente do Curso de Graduação em Nutrição - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, e-mail: [priscila.azulay@gmail.com](mailto:priscila.azulay@gmail.com)

<sup>2</sup>Divisão de Nutrição do Instituto Benjamin Constant, Rio de Janeiro, Rio de Janeiro,

<sup>3</sup>Centro de Ciências Biológicas e da Saúde - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, Rio de Janeiro.

A soja é alimento funcional, de altos teores de proteínas e fibras. A bebida de soja, kiwi, laranja e hortelã apresenta altos teores de antioxidantes, como carotenóides da hortelã; isoflavonas da soja; e vitamina C do kiwi e da laranja. Além disso, o incentivo ao consumo da soja como fonte de proteína é importante quando o objetivo é diminuir a ingestão de alimentos de origem animal, que geralmente apresentam altos teores de gorduras saturadas. Neste estudo, o extrato hidrossolúvel de soja foi preparado pela graduanda utilizando-se soja em grãos, extratos de kiwi e hortelã, suco de laranja e adoçante livre de calorias. Uma porção de 100 mL desta bebida corresponde a 40 kcal. Amostras desta bebida foram submetidas à pesquisa de microorganismos deteriorantes e patogênicos, cujos resultados mostraram ausência de *Salmonella* sp em 25 mL, menos que 10E2 UFC/g de *Bacillus cereus* e menos que 3,6 NMP/mL de Coliformes termotolerantes concluindo-se, assim, que a bebida estava apta para o consumo. A bebida foi transportada ao local de aplicação das provas de modo seguro, observando-se a cadeia do frio. O total de 50 pacientes foi entrevistado entre outubro de 2011 e março de 2012. As idades dos pacientes variaram entre 21 e 84 anos, e 34 pertenciam ao sexo feminino. Os pacientes responderam a um questionário aplicado pela graduanda sobre hábitos e preferências alimentares; atributos sensoriais da bebida como cor, sabor e aroma foram avaliados com base em uma escala de impressões variando de 1 (péssimo) a 5 (ótimo). Vinte e dois deles não consumiam soja e 11 deles afirmaram que não gostavam de bebidas de soja. Sobre a avaliação sensorial da bebida, 27 pacientes classificaram seu sabor como ótimo e 13 o consideraram bom. Dentre os 11 pacientes que não gostavam de bebida de soja, oito consideraram a bebida boa ou ótima. Esta pesquisa representou uma das diversas ações que vêm sendo desenvolvidas no Programa Alimentação saudável e avaliação sensorial de preparações com soja por coletividades híbridas e não híbridas, premiado pelo Edital no.4 ProExt 2011.

**Agradecimentos:** MEC SESu.