

# **PROCESSAMENTO E ACEITABILIDADE DE PÃES DE FORMA PREPARADOS A PARTIR DE FARINHA DE SOJA SUBMETIDA A TRATAMENTO HIDROTÉRMICO**

**COORDENADOR DO PROJETO: GRICIELLE APARECIDA SUTIL**

## **RESUMO DO PROJETO**

Estudos epidemiológicos tem sugerido que o consumo de soja pode trazer benefícios no controle de doenças crônicas tal como câncer, diabetes, osteoporose e doenças cardiovasculares. Estes benefícios são devido às isoflavonas presentes na soja. A aglicona é a forma de maior interesse, por apresentar maior bioatividade e por ser absorvida em quantidades maiores e mais rapidamente pelo organismo. Segundo estudos, verifica-se que é possível aumentar o teor de agliconas, através de tratamento hidrotérmico submetendo a farinha de soja ao processo de maceração em temperatura de 50 °C por um período de 15 horas em pH de 6,0. O objetivo deste trabalho foi desenvolver uma formulação de pão de forma substituindo parcialmente a farinha de trigo pela farinha de soja com tratamento hidrotérmico, verificar sua aceitabilidade através de análise sensorial e comparar o teor de isoflavonas do tipo agliconas utilizando o método UPLC em pães que apresentam em sua formulação farinha de soja com e sem tratamento hidrotérmico. Desenvolveu-se uma formulação com substituição parcial de 15% de farinha de trigo por farinha de soja com tratamento hidrotérmico, a qual foi submetida a teste de aceitação (escala hedônica), sendo todos os atributos avaliados: aparência, cor, aroma, sabor, maciez e impressão global, com nota superior a 7. A escala JAR evidenciou que a maioria atribuiu como ideal os atributos cor, maciez e sabor, segundo o teste de atitude de compra, certamente 50% dos julgadores comprariam e 40% possivelmente comprariam o produto, resultando em uma aprovação de 90% dos avaliadores. O teor de agliconas em farinha de soja com tratamento hidrotérmico foi oito vezes superior em relação à farinha de soja sem tratamento, sendo respectivamente de 49,47 mg/100g e de 6,19 mg/100g. O teor de agliconas nos pães com farinha de soja sem tratamento hidrotérmico foi de 2,11 mg/100g, e nos pães com farinha de soja com tratamento o teor de agliconas foi de 5,25 mg/100g. A diferença em relação ao teor de agliconas nos pães em relação à farinha, deve-se a diluição dos ingredientes utilizados na elaboração do produto. O processo proposto se mostra como uma interessante alternativa para a industrialização e comercialização na linha de alimentos funcionais.

**Palavras chave:** Soja, Tratamento Hidrotérmico, Isoflavonas, Alimentos Funcionais.