

APROVEITAMENTO DO RESÍDUO GERADO NO PROCESSO DE OBTENÇÃO DO EXTRATO AQUOSO DA SOJA EM PRODUTOS PANIFICADOS

Nome do Orientador: Prof^a. Cristiane Lopes Pinto Ferreira

Resumo do Projeto: *Okara* é o resíduo gerado no processo de obtenção do extrato aquoso da soja. O objetivo dessa pesquisa foi avaliar a aceitabilidade sensorial e a composição físico-química de pão, bolo e biscoito caseiros, que tiveram substituições parciais de farinha de trigo por *okara* na ordem de 10%, 15% e 20%. A obtenção do *okara*, bem como a elaboração dos panificados e suas análises sensoriais e físico-químicas, foram feitas no IFMT campus Bela Vista. Para a análise sensorial utilizou-se metodologia para teste afetivo em escala hedônica estruturada de nove pontos, que abrange gostei muitíssimo e desgostei muitíssimo, e cada panificado foi avaliado por 100 julgadores não treinados, em todas as concentrações estudadas. Na análise sensorial do pão caseiro com *okara*, verificou-se que os atributos sabor e aparência global, obtiveram médias satisfatórias do ponto de vista de índice de aceitabilidade em todas as concentrações analisadas, já para o bolo e o biscoito caseiros, observou-se que todas as médias do índice de aceitabilidade, demonstraram valores satisfatórios, e, além disso, não houve diferença estatística entre os atributos para cada concentração de *okara* estudada. As análises centesimais foram realizadas em triplicata de acordo com os métodos descritos pelo Instituto Adolfo Lutz (1985). Foram avaliados teores de umidade, cinzas, proteínas, carboidratos totais, fibra bruta e lipídeos totais em todos os produtos panificados, e em todas as concentrações analisadas. Esses resultados demonstraram incremento no teor de proteínas e fibras nesses produtos.

Palavra chave: *okara*; subproduto; sensorial; físico-química