

APROVEITAMENTO DO RESÍDUO DE SOJA *OKARA* NA ELABORAÇÃO DE PÃO DE QUEIJO CONGELADO

Vinícius Rafael Cardoso Fernandes (Acadêmico); Profa. Ms. Nástia Rosa Almeida Coelho (Orientadora). Curso de Engenharia de Alimentos. Universidade Católica de Goiás.
Contato: nastiacoeelho@gmail.com

O pão de queijo é um produto brasileiro, resultante da mistura de fécula de mandioca com água e/ou leite, e a posterior adição de queijo, sal, óleo e ovos. A soja (*Glycine max*) é uma leguminosa conhecida mundialmente pelo alto valor nutricional. O leite de soja, obtido a partir da lavagem, maceração e aquecimento de grãos de soja, gera em seu processamento um subproduto, rico nutricionalmente, denominado *okara*. Tendo em vista o crescente consumo de produtos enriquecidos, este trabalho propôs-se a estabelecer uma concentração de *okara* a ser adicionada em uma formulação de pão de queijo e o acompanhamento da vida de prateleira deste, por meio de testes sensoriais, quando congelado. Foi elaborada uma formulação sem a adição do *okara* (formulação padrão) a fim de observar a vida de prateleira do produto quando armazenado sob congelamento. A avaliação periódica desta formulação permitiu definir sessenta dias como o período máximo para o armazenamento em freezer doméstico. A massa total de polvilho doce foi utilizada como parâmetro para a adição de *okara*. Assim, substituímos 10 e 20% desta pelo resíduo a fim de descobrir qual o percentual ideal para a formulação de pão de queijo enriquecido. Os produtos provenientes das duas formulações foram assados e analisados sensorialmente e os acrescidos de 20% apresentaram as melhores características sensoriais. Definido o teor de *okara* a ser adicionado na formulação, procedeu-se o acompanhamento da vida de prateleira através do teste sensorial. O método aplicado para este produto foi o teste de aceitabilidade, com escala hedônica cujos escores variavam de 1 a 9. Os resultados do teste sensorial de aceitação com quinze, trinta e quarenta e cinco dias de congelamento não apresentaram variações significativas, logo o período de vida de prateleira do produto analisado foi de 45 dias.

Palavras-chaves: 1) Okara; 2) Pão de queijo; 3) Vida de prateleira.

Apoio: Voluntário.