



XVI congresso interno de iniciação científica

Ginásio Multidisciplinar da Unicamp
24 a 25 de setembro de 2008



T0923

AVALIAÇÃO SENSORIAL EM “ANÁLOGO DE CARNE” OBTIDO POR PROCESSO DE EXTRUSÃO A ALTA UMIDADE DE ISOLADO PROTEICO DE SOJA (IPS)

Mateus Amaral Campos (Bolsista PIBIC/CNPq), Leonard Sebio e Prof. Dr. Yoon Kil Chang (Orientador), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

O Brasil tem se destacado na produção de soja, a qual possui destaque devido aos benefícios que está traz para o organismo. A Proteína Texturizada da Soja geralmente é obtida industrialmente, pelo processo de extrusão. A utilização de processos inovadores, como o processo de Extrusão à Alta Umidade, permite o desenvolvimento de produtos como “análogo de carne”, os fenômenos que ocorrem nessa forma de texturização estão sendo melhor aprofundados, principalmente no que se refere às características físicas e químicas. Este trabalho teve como objetivo realizar diferentes técnicas experimentais, para avaliação sensorial dos produtos texturizados de estrutura fibrilares, obtidos a partir de Isolado Protéico de Soja (IPS), tipo “análogo de carne”, com alto teor de umidade, em um extrusor dupla rosca co-rotativa. Foram obtidos também resultados de análises de Índice de Dispersibilidade de Proteína, Textura dos Laminados Fibrosos e a Capacidade de Absorção de Água. Elaborou-se um delineamento fatorial casualizado baseado em planejamento fatorial para avaliar as influências das variações de temperatura e umidade nos laminados de “análogo de carne” obtidos pelo PEAU. A partir desse delineamento foi possível escolher a melhor combinação desses dois fatores (temperatura e umidade) para obtenção de um produto do tipo “análogo de carne” através da análise sensorial.

Isolado protéico de soja (IPS) - Análise sensorial - Análogo de carne