

## INTERESSE SOBRE SOJA, ACEITAÇÃO E SEU CONSUMO

**PATRICIA RODIGUEZ BECERRA<sup>1</sup>; ELOISA PORCIÚNCULA DA SILVA<sup>1</sup>;  
JARINE AMARAL DO EVANGELHO<sup>2</sup>; GRAZIELE GUIMARÃES GRANADA<sup>3</sup>**

<sup>1</sup> Universidade Federal de Pelotas. Faculdade de Nutrição. Curso de Nutrição – eloisa\_porciuncula@hotmail.com

<sup>2</sup>Universidade Federal de Pelotas. Faculdade de Agronomia Eliseu Maciel. Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos

<sup>3</sup>Universidade Federal de Pelotas. Faculdade de Nutrição. Curso de Nutrição – grazigrang@gmail.com

### 1. INTRODUÇÃO

A soja (*Glycine max*) é o principal grão cultivado no Brasil e no mundo. O Brasil é o segundo produtor mundial do grão ficando atrás apenas dos Estados Unidos (CONAB, 2014).

Estudos relatam a ampla relação entre saúde e dieta, que somado ao interesse de alguns consumidores em ingerir alimentos saudáveis, tem levado a indústria a se preocupar em desenvolver produtos com funções além de suprir as necessidades básicas e a satisfação do paladar do consumidor (BEHRENS et al., 2001). São produtos conhecidos como “alimentos funcionais” que representam um novo setor promissor para indústria de alimentos (FRIEDMAN e BRANDON, 2001).

Embora o alto potencial funcional e nutritivo da soja, ela e seus derivados, têm um sabor considerado desagradável por parte da população ocidental. O sabor “desagradável” pode estar relacionado muitas vezes a auto-oxidação dos ácidos graxos polinsaturados ou à ação enzimática das lipoxigenases que formam compostos voláteis, os quais são responsáveis pelo sabor desagradável. Somando-se a isso a presença dos oligossacarídeos rafinose e estaquiose que causam desconfortos abdominais e flatulências (RODRIGUES, 2003).

Tendo em vista a maior divulgação do consumo de soja e seus benefícios à saúde humana, e também o desenvolvimento pela indústria nacional, nos últimos anos, de produtos à base de extrato hidrossolúvel em combinação com sucos de frutas com êxito no mercado, parece estar mudando a atitude dos consumidores em relação à soja e seus derivados. A indústria alimentícia, para identificar o extrato aquoso de soja, faz uso da nomenclatura “leite” de soja, o que pode facilitar a sua popularização para um consumo diário. O que é interessante, pois, MORAIS; SILVA, 1996, apud BEHRENS; DA SILVA, 2004, relatam este produto como vantajoso sobre o leite na dieta para intolerantes ou alérgicos à lactose, visto que na composição do “leite” de soja, não há presença da mesma.

Deste modo, o presente trabalho teve como objetivo avaliar a aceitação e o interesse de estudantes de nutrição e gastronomia da Universidade Federal de Pelotas - RS - Brasil, acerca da soja e seus derivados, bem como a frequência de consumo de leite, soja e seus derivados.

### 2. METODOLOGIA

Os estudantes foram questionados sobre aceitação e frequência de consumo de produtos de soja e derivados. Também foram coletadas as variáveis sexo, curso, renda, interesse em conhecer mais sobre alternativas alimentares, e se sim, de que forma. O levantamento de dados foi realizado entre julho de 2012 e julho de 2013.

Este levantamento de dados foi aplicado através do programa *GOOGLE DOCS*. Um *e-mail* foi enviado ao correio eletrônico das turmas de nutrição e gastronomia convidando os alunos a participar da pesquisa. A participação neste estudo ocorreu após a aceitação de um termo de consentimento livre e esclarecido. Posteriormente, os interessados receberam um *link* que os direcionou para o questionário. Este tipo de questionário é preenchido *online* e assim que finalizado ele é automaticamente enviado a um banco de dados do programa. Os dados obtidos na avaliação final foram calculados pelo percentual de respostas de cada item do questionário.

### 3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Participaram da pesquisa 80 estudantes, sendo a maioria do curso de nutrição e dentre estes, 77,5% eram do gênero feminino.

Na Tabela 1, apresenta-se a relação do grau de aceitação de soja e produtos derivados de soja.

**Tabela 1.** Grau de aceitação da soja e seus produtos derivados

Itens	Soja em grãos (%)	Proteína de soja (%)	“Leite” de soja (%)	“Iogurte” de soja (%)	Tofu (%)
Gosto muitíssimo	2,5	8,8	2,5	2,5	3,8
Gosto muito	6,3	12,5	7,5	6,3	0
Gosto moderadamente	11,3	17,5	18,8	8,8	8,8
Gosto ligeiramente	18,8	11,3	18,8	13,8	3,8
Nem gosto/ Nem desgosto	15	11,3	13,8	7,5	8,8
Desgosto ligeiramente	6,3	5	11,3	6,3	3,8
Desgosto moderadamente	2,5	3,8	6,3	0	5
Desgosto muito	1,3	1,3	5	1,3	5
Desgosto muitíssimo	1,3	2,5	3,8	1,3	6,3
Nunca experimentei	35	26,3	12,5	52,5	55

Verificou-se, em relação à aceitação, que a soja e seus produtos derivados são apreciados por um segmento pequeno dos entrevistados. A proteína de soja foi a mais apreciada pelos estudantes, sendo que metade deles afirmou gostar em um grau entre “ligeiramente” e “muitíssimo”, em seguida aparece o “leite” de soja, seguido pela soja em grãos (39%), “iogurte” de soja (31,4%), e tofu (16,4%). Metade dos entrevistados nunca experimentaram “iogurte” de soja e tofu.

Atualmente já é reconhecido grande potencial nutritivo do “leite” de soja, embora, no passado recente e ainda nos dias atuais, a soja e seus derivados, apresentam baixa aceitação no Brasil, basicamente devido ao sabor e aroma desagradáveis ao paladar dos consumidores brasileiros. A ação de enzimas presentes nos grãos de soja sobre os ácidos graxos polinsaturados confere ao produto final um sabor que lembra feijão cru (BEHRENS; DA SILVA, 2004).

Entretanto, recentemente a indústria tem feito uso de novas tecnologias na obtenção do “leite” de soja para o mercado interno que apresenta melhor qualidade sensorial. Produtos à base de extrato hidrossolúvel em combinação com sucos de frutas têm obtido êxito no mercado, indicando que os consumidores podem estar mudando sua atitude em relação aos produtos à base de soja (BEHRENS; DA SILVA, 2004).

A tabela 2 informa o consumo de leite, soja e derivados de soja, do grupo do estudo, onde se observou baixo consumo de soja e seus derivados. A maior parte dos entrevistados relataram consumir algum produto de soja no máximo uma vez por mês. No entanto, todos eles obtiveram maior concentração de respostas “nunca consumo”, contradizendo os relatos de BEHRENS; DA SILVA (2004). Já o consumo de leite foi considerado alto, visto que 42,5% dos entrevistados afirmaram que consumiam diariamente.

Na Tabela 2, está descrito o percentual do consumo de leite e do consumo de soja e seus derivados.

**Tabela 2.** Frequência de consumo de leite, soja e seus produtos derivados

Itens	Leite (%)	"Leite" de soja (%)	"Iogurte" de soja (%)	Tofu (%)	Soja em grãos (%)	Proteína de soja (%)
Consumo muito	42,5	1,3	1,3	0	0	2,5
Consumo moderado	35	2,5	0	2,5	2,5	5
Consumo pouco	7,5	6,3	1,3	3,8	3,8	7,5
Consumo ocasionalmente	11,3	31,3	20	15	27,5	22,5
Nunca consumo	3,8	58,8	77,5	78,8	66,3	62,5

O baixo consumo de soja em grãos nesta população poderia ser justificado pelo fato dos entrevistados serem estudantes, que em sua maioria almoçam no Restaurante Escola (RE). Na época em que esta pesquisa foi realizada, o RE não contemplava em seu cardápio receitas contendo estes alimentos. Desde dezembro de 2013 o RE fornece a opção de ingerirem preparações contendo proteína de soja e soja em grãos (UFPEL, 2014) o que talvez tenha feito aumentar o consumo destes alimentos.

BEHRENS; SILVA (2004) avaliaram a aceitação e o consumo de soja, produtos derivados e leite, entre alunos de graduação, pós-graduação, funcionários e professores da Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP), e os resultados são semelhantes aos encontrados em Pelotas, o que demonstra que soja e derivados tem pouca aceitação independente do grupo e da região do país.

As indústrias alimentícias podem investir em melhorar o sabor dos produtos de soja, além de difundir os benefícios do grão com o intuito de aumentar a procura destes alimentos. O aumento no consumo de soja terá impactos importantes desde beneficiar a cadeia produtiva de soja, indústrias de alimentos e a saúde dos consumidores.

É interessante que estudos como este sejam novamente realizados nesta comunidade acadêmica, para fazer uma nova avaliação já que agora o Restaurante Escola implantou em seu cardápio diário, soja e seus derivados.

Praticamente todos os entrevistados (79) afirmaram ter interesse em conhecer mais sobre alternativas alimentares. Na Figura 1 podemos identificar que há intenção de se aprofundar neste assunto, principalmente na forma de atividades teórico e práticas, independente de ser como curso de extensão, disciplina obrigatória ou disciplina optativa, com leve tendência para disciplina obrigatória. Este resultado pode significar que os estudantes se julguem pouco conhcedores sobre o tema e que se sintam inseguros para futuros questionamentos, inclusive para a prática de técnica dietética, visto terem citado a necessidade de atividade prática.

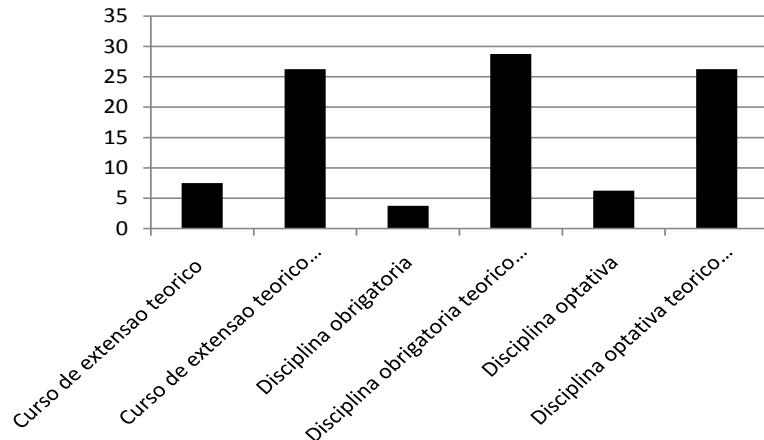


Figura 1. Forma de interesse em conhecer sobre alternativas alimentares.

#### 4. CONCLUSÕES

Observou-se grande interesse por parte dos estudantes de gastronomia e nutrição em conhecer alternativas alimentares. Porém se verificou pouca aceitação de soja e seus produtos derivados.

#### 5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- BEHRENS, J. H.; DA SILVA, M. A. A. P. Atitude do Consumidor em Relação à Soja e seus Produtos Derivados. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**. Campinas, v. 24, n.3, p 431-439, 2004.
- BEHRENS, J. H.; ROIG, S. M.; DA SILVA, M. A. A. P. Aspectos de Funcionalidade, de Rotulagem e de Aceitação de Extrato Hidrossolúvel de Soja Fermentado e Culturas Lácteas Probióticas. **Boletim SBCTA**, v. 34, n. 2, p. 99-106, 2001.
- COMPANHIA NACIONAL DE ABASTECIMENTO – CONAB. Receita bruta mensal dos produtores rurais brasileiros. 2014. Disponível em: < <http://www.conab.gov.br/> > Acesso em 27 de fevereiro de 2015
- FRIEDMAN, M.; BRANDON, D. L. Nutritional and health benefits of soy proteins. **Journal of Agricultural and Food Chemistry**. Davis. v. 49, n.3, p. 1069-1086, 2001.
- GOOGLE, Google Apps for Business. Disponível em: <http://www.google.com/apps/intl/pt-BR/business/docs.html> Acesso em 09 jun. 2013.
- RODRIGUES, R. da S. **Caracterização de extratos de soja obtidos de grãos, farinha integral e isolado proteico visando a formulação e avaliação biológica (em coelhos) de bebida funcional à base de extrato de soja e polpa de pêssegos**. 2003. 177 f. Tese (Doutorado em Tecnologia de Alimentos) – Faculdade de Engenharia de Alimentos, Universidade Estadual de Campinas, Campinas.
- UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS. Restaurante Escola oferece opções para vegetarianos. 2014. Disponível em: < <http://empauta.ufpel.edu.br/?p=262> > Acesso em: 19 mai 2015.