

Maria Cláudia Gardinalli, Roberto Hermínio Moretti

Faculdade de Engenharia de Alimentos/ Unicamp, CNPq

Soja – Leite de Soja - Okara

Introdução

Considerando o elevado teor nutricional da soja, seu poderoso valor terapêutico bem como a importância desse grão para o agronegócio brasileiro, decidiu-se desenvolver e estudar um diferente método de processamento da soja: o "Tofukara". O produto visa reduzir a geração de resíduo ("okara"), e conseqüentemente, aumentar seu valor nutricional, tornando-o matéria-prima para formulação de diversos alimentos à base de soja, enriquecidos em cálcio, com alto rendimento, valor protéico e baixo custo.

Metodologia

Em cada formulação, adicionaram-se diferentes sais na maceração e em algumas, realizou-se peneiramento do produto. Para comparar cada pasta, determinações físico-químicas e de composição centesimal foram realizadas.

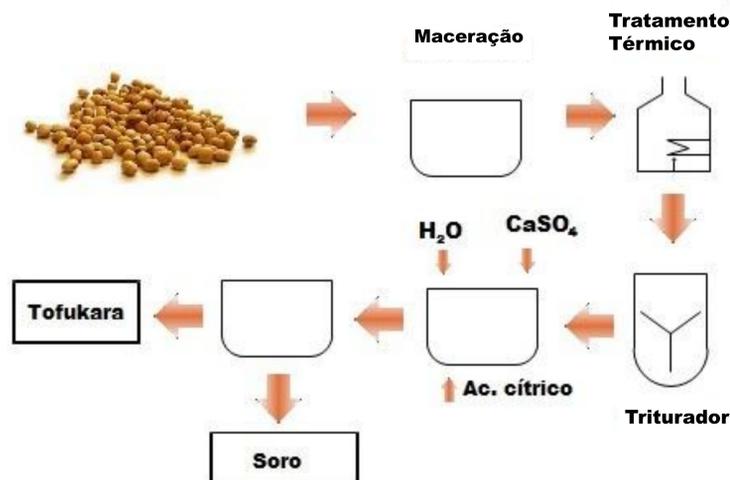


Figura 1: Produção do Tofukara



Figura 2: Dessoração do Tofukara

Resultados e Discussão



Figura 3: Tofukara pós dessoração

Adicionar sais na maceração não gerou alterações positivas significativas.

Peneirar o produto gerou maior rendimento em base úmida, mas causou perda da estrutura desejada.

Tofukara apresentou quase 4 vezes mais proteínas que Extratos Hidrossolúveis de Soja Comerciais.

Conclusões

Verificou-se que o Tofukara apresenta grande aporte protéico, superando a composição de tal macronutriente em extratos hidrossolúveis de soja comerciais.

O produto pode ser uma alternativa barata e altamente nutritiva para o consumo de proteína, podendo ser aplicada como base para diversos produtos tais como hambúrgueres, patês, sopas, petit suisses devido sua textura e consistência gelatinosa.

Agradecimentos

Os autores agradecem ao CNPq e à UNICAMP.