



T0940

DESENVOLVIMENTO E ESTUDO DE UM DIFERENTE MÉTODO DE PROCESSAMENTO DA SOJA: TOFUKARA

Maria Cláudia Gardinalli (Bolsista PIBIC/CNPq) e Prof. Dr. Roberto Hermínio Moretti (Orientador), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

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 base para produção de hambúrgueres, patês, sopas, petit suisses, entre outros. Para tanto, a soja é macerada, cozida, triturada, adicionada de CaSO_4 , acidificada com ácido cítrico para garantir a segurança e dessorada. Foram realizados ensaios com adição de diferentes sais na água de maceração e peneirações, objetivando verificar se tais mudanças resultariam em aumento de rendimento. A adição ou não de sais não trouxe alterações significativas, ao contrário, peneirar o produto aumentou o rendimento final, porém, causou perda da textura gelatinosa desejável devido à retirada de fibras e conseqüente redução do valor nutricional. Os resultados obtidos foram positivos, tendo em vista que o elevado teor protéico do produto - cerca de 39% na base seca - é 250% maior que o dos extratos hidrossolúveis de soja comerciais (*"leite de soja"*).

Soja - Leite de soja - Okara