

Perfil de ácidos graxos de “mousse” de maracujá tradicional X “mousse” formulado com leite de soja.

Lucia C. Carneiro¹(FM), Maria Madalena F. Coelho²(FM), Nathália S. Ferreira²(IC), Juliana S. Cabral²(IC), Aristeu G. Tininis²(FM), Marco Antônio P. da Silva²(FM), Claudia R. C. Sgorlon Tininis²(FM)

¹ CEFET de Currais Novos;

² CEFET Rio Verde – Rod. Sul Goiana, Km 01 – Rio Verde –GO e-mail sgorlonc@hotmail.com

Palavras Chave: ácidos graxos, mousse, soja, maracujá.

Introdução

A soja é um dos alimentos protéicos de considerável valor econômico, bastante disponível. É rica em proteínas, contém isoflavonas, saponinas, fitatos, inibidores de protease, fitosteróis, peptídeos com baixo peso molecular, oligossacarídeos e ácidos graxos poliinsaturados, que auxiliam na redução de riscos de doenças crônicas e degenerativas¹.

No Brasil, a ANVISA atualizou em janeiro de 2005 a lista de produtos com alegação de benefícios à saúde.

O “leite” de soja ou extrato hidrossolúvel de soja é obtido por meio de extração aquosa dos grãos de soja e é comercializado na forma esterilizada ou pasteurizada com adição ou não de aromatizantes.

O desenvolvimento de novos produtos a base de soja e frutas é de grande interesse para a indústria alimentícia e para o consumidor que terá grandes benefícios para a saúde, através de produtos sensorialmente muito agradáveis, inclusive ao paladar infantil.

No presente trabalho foram desenvolvidas três formulações de “mousse” de maracujá, uma por processo convencional e duas não convencionais, com avaliação de alguns parâmetros físico-químicos, incluindo o perfil de ácidos graxos.

Resultados e Discussão

A formulação (F1) de “mousse” de maracujá convencional foi utilizada como padrão. Nas duas não convencionais (F2) e (F3), o creme de leite foi substituído por extrato desidratado comercial e leite de soja. Uma das formulações não convencionais (F2) foi processada com extrato de soja desidratado, a outra formulação (F3) foi processada com o leite de soja extraído em nosso laboratório.

Os “mousses” foram avaliados quanto aos teores de sólidos solúveis, pH, acidez titulável, umidade e matéria seca, seguido as normas analíticas do Instituto Adolfo Lutz². As formulações não convencionais apresentaram diferenças não significativas entre os valores de sólidos solúveis (27,00 °Brix) e matéria seca, 28,00%, e esses parâmetros foram maiores para a formulação convencional (F1), que apresentou 28,00 °Brix na análise de sólidos solúveis e 33,00% em matéria seca, enquanto que, a umidade foi de 72,00% para as amostras F2 e F3, e 67,00% para a amostra padrão.

Os valores de pH e acidez total titulável, expressa em % p/p de ácido cítrico, não apresentaram diferenças significativas entre as três formulações. Em relação à dosagem de ácidos graxos os resultados mostraram que o teor de ácidos graxos saturados é quatro vezes maior no “mousse” tradicional em relação à formulação feita com o “leite de soja” extraído em nosso laboratório, e 2,5 vezes maior que o “mousse” produzido com extrato de soja comercial. Quanto aos mono e polinsaturados o maior teor apresentado foi na amostra de “mousse” formulado com o “leite de soja” (**Tabela 01**), indicando que os produtos obtidos com o leite de soja são mais saudáveis.

Tabela 01. Perfil de ácidos graxos saturados, mono e polinsaturados das amostras de “mousse” de maracujá (F1, F2 e F3).

Ácidos Graxos	F1* (amostra padrão-creme de leite)	F2* (extrato hidrossolúvel de soja, comercial)	F3* (leite de soja)
Saturados	7,1941	2,9198	1,7916
Mono-insaturados	0,4271	0,4517	0,6709
Polinsaturados	0,1581	0,4047	0,5050

*amostras de “mousse de maracujá” em três formulações que diferem quanto ao uso do creme de leite.

Conclusões

Concluimos com este trabalho, que o “mousse” de maracujá preparado com leite de soja, em substituição ao creme de leite teve seu teor de ácidos graxos saturados, significativamente reduzido, enquanto obteve ganhos em mono e polinsaturados, indicando assim, benefícios a saúde dos consumidores, com bases em estudos clássicos de malefícios e benéficos destes ácidos graxos.

Agradecimentos

Ao MEC e ao CEFET Rio Verde.

Sociedade Brasileira de Química (SBQ)

M.C.N. *Breeding Science*, **1998**, 48, 409.

²Instituto Adolfo Lutz (Campinas, SP). *Normas analíticas do Instituto Adolfo Lutz*. 3.ed. São Paulo, **1985**, 1, 371p.