



COMPOSIÇÃO CENTESIMAL E PERFIL DE ÁCIDOS GRAXOS DOS “CREMES DE SOJA” ELABORADOS E CREME DE LEITE COMERCIALIZADO

PROXIMATE COMPOSITION AND FATTY ACID PROFILE OF PREPARED “SOYA CREAMS” AND COMMERCIAL MILK CREAM

AUTOR e COAUTORES

¹ Simone Alves do Nascimento Camilo

² Sin Huei Wang

³ Renata Torrezan

⁴ Marcela Pinto de Carvalho Alves

⁵

⁶

⁷

APRESENTADOR

Simone Alves do Nascimento Camilo

CHAMADAS DE RODAPÉ

¹ Mestranda do Programa de Pós- Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos - Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, CEP 23897-970 Seropédica, RJ, Brasil.

² Professora do Departamento de Tecnologia de Alimentos - IT- Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, CEP 23897-970 Seropédica, RJ, Brasil.

³ Pesquisadora da Embrapa Agroindústria de Alimentos, Av. das Américas 29501, CEP 23020-470 Guaratiba, Rio de Janeiro – RJ, Brasil.

⁴ Aluna de Engenharia de Alimentos - Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, CEP 23897-970 Seropédica, RJ, Brasil.

⁵

⁶

⁷

RESUMO

O creme de leite é um produto derivado do leite de vaca, contendo teor elevado de gordura com predominância de ácidos graxos saturados. A soja, além de conter proteína de alto valor biológico, apresenta óleo com ácidos graxos poliinsaturados, tendo também boas propriedades emulsificantes, portanto, ela pode ser usada para elaboração do creme. Com o objetivo de verificar composição centesimal e perfil de ácidos graxos nos “cremes de soja” elaborados e no creme de leite comercializado, os grãos de soja decorticados foram ferveridos em solução de NaHCO₃ a 0,25 e 0,75% durante 40 e 25 min, respectivamente. Em seguida, as sojas decorticadas e tratadas termicamente foram desintegradas posteriormente, sendo formuladas com 30 e 40% de óleo, respectivamente, 1,5% de açúcar e 0,3% de sal para obtenção de dois “cremes de soja”. Os produtos elaborados foram submetidos às análises de composição centesimal aproximada e de perfil de ácidos graxos, comparando-se com o creme de leite comercializado. Os resultados indicam que os teores de umidade e cinzas dos “cremes de soja” elaborados foram menores e os teores de proteína bruta, fibra alimentar e carboidratos foram maiores do que aqueles de creme de leite comercializado. Quanto à matéria graxa, os “cremes de soja” elaborados mostraram os teores menores na base seca, ao compararem com o creme de leite comercializado. Em relação à composição de ácidos graxos da matéria graxa, os dois “cremes de soja” elaborados com grãos decorticados ferveridos em solução de NaHCO₃ a 0,25 e 0,75% por 40 e 25 min, respectivamente, tiveram 83,83 e 84,85% respectivamente de ácidos graxos insaturados, ao compararem com o creme de leite comercializado com apenas 31,60%. E dentre os ácidos graxos insaturados contidos nos “cremes de soja” elaborados, 54,51 a 55,95% corresponderam ao ácido linoléico que é um ácido graxo essencial.



Por outro lado, o creme de leite comercializado teve 68,40% de ácidos graxos saturados, enquanto que os “cremes de soja” elaborados tiveram apenas 15,15 a 16,17%, sendo favorável, portanto, a substituição do creme de leite por “creme de soja” do ponto de vista de saúde.

PALAVRAS-CHAVE

composição química, creme

KEYWORDS

chemical composition, cream.