

ELABORAÇÃO DE QUEIJO DE SOJA

Orientadora: DE CARLI, Eliane Maria

Pesquisadora: PIETTA, Giordana Maria

Curso: Engenharia de Alimentos

Área de conhecimento: Área das Ciências Exatas e da Terra

O tofu é um produto tradicional não fermentado, nutritivo e de fácil digestão, produzido a partir da coagulação do extrato de soja. É constituído por uma rede tridimensional de gel, formado pela proteína, contendo lipídios e outros componentes do grão retidos dentro dele. Em razão do sabor quase neutro desse produto, as propriedades de textura do tofu têm importante papel na qualidade e na aceitação pelo consumidor. O objetivo deste estudo foi elaborar e avaliar as características microbiológicas e físico-químicas do queijo de soja (tofu), utilizando diferentes combinações de condimentos. O tofu avaliado neste estudo apresentou uma elevada quantidade de água, já o resíduo mineral foi reduzido, uma vez que a soja não é rica em minerais. Em relação às proteínas, o tofu apresentou um valor elevado. A porcentagem de gordura presente no tofu é grande, uma vez que os lipídeos ficam presos na rede proteica formada. Ressalta-se que essa não é uma gordura maléfica ao organismo humano, pois é constituída por ácidos graxos insaturados. Os resultados alcançados permitem concluir que o tofu é constituído basicamente por proteínas e lipídios. As análises realizadas atenderam às expectativas e, ficando dentro das legislações vigentes, o tofu, poderá ser adicionado na alimentação humana para melhorar a qualidade nutricional, bem como trazer diversos benefícios à saúde das pessoas.

Palavras-chave: Tofu. Soja. Proteína. Qualidade nutricional. Lipídios.

giordana_pietta@hotmail.com

eliane-carli@hotmail.com