



EXPLORANDO O POTENCIAL NUTRICIONAL DA CASCA DE SOJA: UMA ABORDAGEM GASTRONÔMICA SUSTENTÁVEL¹

Djeine Luize Reis Mumbach¹, Bruno Fávero Bottcher², Isadora Dietze Cavalheiro³ Nicholas Silva Figueiredo⁴, Eilamaria Libardoni Vieira⁵

¹ Trabalho desenvolvido no componente curricular “Projeto Integrador: Ciência e Tecnologia dos Alimentos”, do curso de Nutrição da UNIJUÍ.

² Acadêmica do curso de Nutrição da UNIJUÍ.

³ Acadêmico do curso de Nutrição da UNIJUÍ.

⁴ Acadêmica do curso de Nutrição da UNIJUÍ.

⁵ Acadêmico do curso de Nutrição da UNIJUÍ.

⁶ Professora do curso do Núcleo da Saúde da Unijuí, Mestre em Ciências dos Alimentos, Doutora em Desenvolvimento Regional.

RESUMO

Transformando um subproduto em uma solução nutritiva. Este projeto teve como objetivo desenvolver uma farinha à base de casca de soja fortificada com fibra alimentar e proteína, atendendo à crescente demanda por alimentos saudáveis e sustentáveis. Também foi avaliada a viabilidade de desenvolver produtos alimentícios com farinha de casca de soja, analisando sua composição nutricional, técnicas de processamento e aceitabilidade sensorial. Realizou-se um estudo quantitativo experimental com análise sensorial. A casca de soja fornecida pela empresa CISBRA foi torrada e processada para obter a farinha. Foram desenvolvidas receitas de pães com diferentes porcentagens de farinha de casca de soja nas proporções de 12,5%, 25% e 50%. Na análise sensorial os produtos foram avaliados quanto ao gosto, textura e aparência. A análise sensorial, realizada com 42 indivíduos, mostrou maior satisfação (57,14% de aprovação) com pães contendo 12,5% de farinha de soja. As médias de satisfação e intenção de compra foram mais altas para essa formulação. Pães com 25% de farinha também foram bem aceitos (38,09% de aprovação) enquanto pães com 50% de farinha apresentaram menor aceitação (4,76% de aprovação). A incorporação de farinha de casca de soja em pães é viável e promissora, especialmente com uma adição moderada de 12,5%, que oferece um equilíbrio entre valor nutricional e aceitação sensorial. Estes resultados indicam um potencial de mercado significativo para produtos alimentícios fortificados com casca de soja, incentivando a inovação e sustentabilidade na indústria de alimentos.