

COLEÇÃO



*Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Embrapa Soja
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento*

Aperitivo de Soja

Vera de Toledo Benassi
Ilana Felberg
André Luis Bonnet Alvarenga
José Marcos Gontijo Mandarino

*Embrapa Informação Tecnológica
Brasília, DF
2007*

Autores

André Luis Bonnet Alvarenga

Engenheiro químico, mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos e pesquisador da Embrapa Agroindústria de Alimentos
abonnet@ctaa.embrapa.br

Ilana Felberg

Farmacêutica, mestre em Tecnologia de Alimentos e pesquisadora da Embrapa Agroindústria de Alimentos
ilana@ctaa.embrapa.br

José Marcos Gontijo Mandarinó

Farmacêutico, mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos e pesquisador da Embrapa Soja
jmarcos@cnpso.embrapa.br

Vera de Toledo Benassi

Engenheira de alimentos, mestre em Tecnologia de Alimentos e pesquisadora da Embrapa Soja
benassi@cnpso.embrapa.br

Apresentação

Por sua participação na cadeia produtiva e pelas ligações que mantém com os demais setores da economia, a agroindústria é um segmento de elevada importância econômica para o País.

Engajada nessa meta, a Embrapa Informação Tecnológica lança a *Coleção Agroindústria Familiar*, em forma de manual, cuja finalidade é proporcionar, ao micro e ao pequeno produtor ou empresário rural, conhecimentos sobre o processamento industrial de algumas matérias-primas, como leite, frutas, hortaliças, cereais e leguminosas, visando à redução de custos, ao aumento da produtividade e à garantia de qualidade quanto aos aspectos higiênicos e sanitários assegurados pelas boas práticas de fabricação (BPF).

Em linguagem prática e adequada ao público-alvo, cada manual desta coleção apresenta um tema específico, cujo conteúdo é embasado na gestão e inovação tecnológica. Com isso, espera-se ajudar o segmento em questão a planejar a implementação de sua agroindústria, utilizando, da melhor forma possível, os recursos de que dispõe.

Silvio Crestana

Diretor-Presidente da Embrapa

Sumário

Introdução	9
Definição do produto	11
Etapas do processo de produção	13
Obtenção da matéria-prima	13
Hidratação	14
Descascamento	16
Cozimento	17
Fritura	18
Aplicação de sabor	19
Embalagem e armazenamento	21
Equipamentos e utensílios	23
Planta baixa da agroindústria	25
Higienização do ambiente, de equipamentos e de utensílios	27

Boas práticas de fabricação (BPF)	31
Instalações	32
Pessoal	34
Procedimentos	36
Controle de pragas	38
Registros e controles	39

Introdução

Nas duas últimas décadas, vários estudos sobre o uso da soja na alimentação mostraram a existência de diversos compostos funcionais nesse produto, como proteínas e isoflavonas. Isso tem gerado grande interesse por parte dos consumidores, ao associarem a soja e seus derivados a uma dieta mais saudável, de alto valor nutricional e capaz de atuar efetivamente na manutenção da saúde e na qualidade de vida.

O aperitivo de soja é também conhecido como salgadinho de soja, crocante de soja, soja frita, e, em inglês, como *soynuts*. É consumido da mesma forma que castanhas, nozes ou amendoim.

Graças ao seu alto teor de proteínas e à boa aceitação sensorial, o aperitivo de soja pode ser incluído na dieta humana, salvo alguma restrição médica em relação ao consumo de soja ou de sódio (nos produtos salgados), ou em dietas de restrição calórica, já que o produto contém cerca de 500 kcal/100 g.

Dados de composição podem ser encontrados para o produto torrado ou *soynuts*. No entanto, para o produto frito, que é o mais comum no Brasil, os dados encontrados são os declarados nos próprios rótulos dos produtos comerciais.

Segundo informações nutricionais declaradas em rótulos de três diferentes marcas existentes no mercado brasileiro, para cada 100 g