



ANÁLISES COMPARATIVAS DE ASPECTOS QUÍMICOS E FISIOLÓGICOS DO GRÃO DE SOJA EM REGIÕES DO MATO GROSSO DO SUL E PARANÁ

Elisangela Aparecida Greggio¹; Edicléia Aparecida Bonini²

RESUMO: A soja é originária da Ásia Oriental, tendo registro de seu uso como alimento desde a época da construção das pirâmides do Egito. A soja foi trazida ao Brasil pelos Estados Unidos em 1882, e hoje é um dos seus maiores produtos de exportação. Essa leguminosa domina o mercado mundial em suas duas vertentes, proteína de soja e óleo de soja, sendo que esse último surgiu como um subproduto do processamento do farelo de soja. O óleo de soja bruto, dentro da fábrica passa por uma refinaria onde com a utilização de produtos químicos elimina as substâncias indesejadas e que comprometem seu consumo pela indústria alimentícia. São inúmeras as pesquisas sobre o uso do grão de soja graças ao seu grande teor em proteínas, o que possibilita a substituição da proteína animal por ela. Para se obter um produto com qualidade elevada é necessário que se tenha uma boa matéria-prima e procedimentos corretos para se lidar com a mesma desde a colheita até o armazenamento. Para a garantia de um produto de qualidade são realizadas algumas análises físico-químicas onde se obtêm o índice de proteína, óleo, umidade e acidez do grão de soja, possibilitando assim que algumas medidas sejam tomadas para ajustar o processo e que não se perca o nível de qualidade desejada no produto. Conhecer a qualidade da matéria-prima com a qual se trabalha é fundamental para garantir que esse processo de qualidade não se perca e que o produto final não tenha acréscimo de valores devido à má qualidade do grão. Um dos grandes Estados produtores de soja do Brasil são Paraná e Mato Grosso do Sul, sendo eles os maiores fornecedores de matéria-prima para a cooperativa onde se realizará o projeto. O objetivo desse trabalho será o de comparar os índices de acidez, proteína e óleo total de amostras obtidas de diversos fornecedores do Estado do Paraná e Mato Grosso do Sul, bem como analisar os mesmos índices em grãos de soja armazenados em Silos dentro da Cooperativa responsável. As amostras serão encaminhadas diariamente para o laboratório químico por um período de três meses, onde passarão por um processo de trituração que possibilitará a análise do material pela espectrometria de infravermelho próximo (NIR), que nos fornece a medição de comprimento de onda e intensidade da absorção de luz infravermelha próxima realizada pela amostra, apresentando resultados precisos para proteína, óleo total, acidez e umidade. As análises serão realizadas em duplicatas. O esperado para esse trabalho é que após se conhecer a média dos índices analisados possa ser criado um banco de dados que servirá para comparação futuras, bem como levantar dados sobre não conformidades que possam ser sanados visando à qualidade do produto final.

PALAVRAS-CHAVE: Avaliação de resultados, valor nutricional, processos industriais.

¹ Acadêmica do Curso de Bacharelado em Ciências Biológicas do Centro Universitário de Maringá – Cesumar, Maringá – Paraná. Programa de Iniciação Científica do Cesumar (PICC). elisgreggio@hotmail.com

² Orientadora e docente do Curso de Bacharelado em Ciências Biológicas do Centro Universitário de Maringá – Cesumar. edicleia.bonini@cesumar.br