**Área temática:** Ciências e Tecnologias de Alimentos

**ELABORAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE EXTRATO DE SOJA CULTIVADA POR MÉTODO CONVENCIONAL E ORGÂNICO FERMENTADO POR GRÃOS DE KEFIR**

**Aryane Santos Lira (aryanee.lira@hotmail.com);**

Karina Felix Dias Fernandes;

Patrícia Nunes de Santana;

Sônia Paula Alexandrino de Oliveira;

Maria Lúcia da Conceição.

Universidade Federal da Paraíba – UFPB, Campus I, Loteamento Cidade Universitária, Cep: 58051-900, João Pessoa-PB, Brasil.

A soja é a leguminosa com maior importância econômica do mundo e tem sido classificada como fonte de benefícios a saúde. Um dos principais produtos obtidos do processamento de soja é o extrato hidrossolúvel, que pode ser fermentado por kefir. O kefir consiste em colônias granulosas de bactérias e leveduras, envoltas por uma camada de proteínas e polissacarídeos. Por suas características microbiológicas, o kefir é considerado um produto probiótico. O objetivo deste trabalho foi produzir extrato hidrossolúvel a partir de grãos de soja cultivadas por método convencional e orgânico, que foram fermentados por grãos de kefir e então realizou-se as análises de composição centesimal dos extratos de soja e dos produtos após fermentação. A obtenção dos extratos de soja incluiu as seguintes etapas: pesagem, lavagem, hidratação, repouso, trituração, filtração e pasteurização. A fermentação dos extratos de soja foi realizada por meio da adição de grãos de kefir, na concentração de 3 %, as amostras foram homogeneizadas e incubadas por um período de 24 horas, sob temperatura de 15 °C, para então serem avaliadas. A composição química incluiu a quantificação do teor de umidade, cinzas, proteínas,lipídeos,carboidratos,e valor energético total. As amostras foram avaliadas em duplicata. Os resultados foram analisados pela comparação das médias, desvio padrão, análise de variância (ANOVA) e teste de Tukey, pelo programa estatístico *Sigma Stat* (versão 3.5).Os valores de umidade foram semelhantes entre todas as amostras, antes e após a fermentação, sendo de 96,12±0,01a (g/100g) no extrato de soja orgânica e de 95,86±0,01b após a ação dos grãos de kefir, na soja convencional variou de 95,64±0,00a antes adição do kefir para 95,38±0,02a(g/100g) após a fermentação. Os valores de cinzas variaram entre 0,20±0,03d e 0,25±0,00b(g/100g) respectivamente antes e após a fermentação nas amostras com soja orgânica, no entanto nas amostras com soja convencional a variação foi de 0,11±0,05bno extrato de soja e de0,20±0,01a(g/100g) no produto fermentado. O valor proteico nas amostras de soja orgânica foi de 2,30±0,02d no extrato e de 2,81±0,05a(g/100g)após a fermentação, no extrato de soja convencional apresentou valor de 2,75±0,03b e no produto fermentado 2,93±0,07a(g/100g). Os valores de carboidrato sofreram redução após o processo fermentativo, na soja orgânica foi de 0,64±0,01a para 0,12±0,00 e na soja convencional de 0,61±0,01a para 0,33±0,01c(g/100g). Os teores lipídicos nas amostras de soja orgânica apresentaram valor de 0,74±0,08d no estrato e de 0,96±0,01c no produto fermentado, na soja convencional os valores foram de 0,89±0,10d e 1,16±0,09b(g/100g), antes e após a fermentação, respectivamente. O valor energético total obtido na soja orgânica foi de 18,42±4,90b no extrato e de 20,36±3,99c (kcal/100g) após a fermentação, nas amostras de soja convencional estes foram de 21,45±1,06d no extrato, e de 23,48±0,55a(kcal/100g) no produto fermentado.Os resultados obtidos neste estudo demonstraram que os extratos hidrossolúveis obtidos de soja orgânica e convencional, bem como dos seus respectivos fermentados por grãos de kefir, demonstram viabilidade tecnológica de produção e qualidade nutricional.

Palavras-chave: Extrato hidrossolúvel de soja; Probióticos; Extrato vegetal; Fermentação vegetal.