

CARACTERÍSTICAS FÍSICO – QUÍMICAS E DE RENDIMENTO DE HAMBÚRGUERES BUBALINOS ADICIONADOS DE INGREDIENTES FUNCIONAIS E FARINHA DE ROSCA

FISCHMANN, M.S.², KINDLEIN, L.^{1*}, BERGMANN, G.P.¹, RISSI, L.³, ANTONIAZI, I.M.⁴

¹ Departamento de Medicina Veterinária Preventiva FAVET/UFRGS.

² Acadêmico de Medicina Veterinária-UFRGS mauriciosf.vet@gmail.com

³ Aluna de Mestrado Acadêmico em Ciências Veterinárias, UFRGS

⁴ Aluna especial no Programa de Pós – Graduação em Ciências Veterinárias

* Orientadora: liris.kindlein@ufrgs.br

INTRODUÇÃO

O hambúrguer destaca-se entre os alimentos mais consumidos nas dietas dos povos ocidentais, em virtude de seu fácil preparo e de suas positivas características sensoriais. Os consumidores buscam cada vez produtos chamados funcionais que tragam benefícios à saúde, assim, a indústria alimentícia procura criar novas opções de mercado através de adição de ingredientes alternativos. Somam-se a isso, características intrínsecas da carne bubalina, que apresenta maiores teores de proteína e menores teores de gordura e colesterol, comparada a bovina.

OBJETIVO

O presente trabalho teve como objetivo desenvolver um hambúrgueres utilizando cortes cárneos de baixo valor comercial adicionados de ingredientes funcionais, buscando assim um produto inovador com características funcionais.

MATERIAL E MÉTODOS

Foram elaboradas, através de um arranjo fatorial 2X2X2+2, oito formulações de hambúrgueres de carne bubalina, de acordo com a localização anatômica dos cortes cárneos (D -dianteiro ou M -dianteiro e traseiro), os agentes texturizantes (A- farinha de aveia ou R- de rosca), e a adição de linhaça (com (L) ou sem (SL)). Além disso, foram elaborados dois grupos controle (CD - dianteiro e CM- traseiro e dianteiro). As análises realizadas foram de pH, capacidade de retenção de água, cor, perda de peso por cocção, quebra por descongelamento e textura, de acordo com Gomide e Ramos (2008). Todos os testes estatísticos foram realizados no programa estatístico SPSS versão 11.0.



Figura 1. Pesagem dos hambúrgueres após descongelamento.

RESULTADOS

Tratamento	pH a 25° C	Perda por cocção (%)
DA	5,82 ^a	21
DAL	5,83 ^a	19,83
MA	5,81 ^a	23,25
MAL	5,82 ^a	25,17
DR	5,57 ^a	26,08
DRL	5,78 ^a	28,67
MR	5,74 ^a	32
MRL	5,75 ^a	26

Tabela 1. Análises de pH e perda por cocção. Letras na mesma coluna não diferem entre si

As formulações com adição de aveia com e sem linhaça apresentaram uma menor perda por cocção ($P < 0,05$), tanto com cortes de dianteiro (DA, DAL) bem como no misto (MA, MAL), quando comparadas com as adicionadas de farinha de rosca com e sem linhaça (DR, DRL, MR, MRL). As análises de pH não diferiram entre os tratamentos.

CONCLUSÃO

Os resultados demonstram uma menor perda por cocção nos tratamentos com adição de aveia, devido a sua capacidade de retenção de água (Serdaroglu, 2006), sendo um atrativo para a indústria de alimentos. As demais análises estão em andamento e serão complementadas na apresentação.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

GOMIDE, L.A.M; RAMOS, E.M. Avaliação da qualidade de carnes: Fundamentos e metodologias. 1ª ed. Minas Gerais: Editora da Universidade Federal de Viçosa, 2008. 599 páginas.

SERDAROGLU, M. The characteristics of beef patties containing different levels of fat and oat flour. *International Journal of Food Science and Technology* 2006, 41, 147–153