

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS E SENSORIAIS DE HAMBÚRGUER UTILIZANDO CARNE DE CAPRINOS DE DESCARTE

Bruno Everton de Neres - bruno.play.2008@hotmail.com

Francisca da Costa Lima

Ismael Evangelista Arrais

Juciê Leite dos Santos

Pablo Linhares Teixeira

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO CAMPUS – CODÓ

Cecília Teresa Muniz Pereira

Especialista em Controle de Qualidade de Alimentos

INTRODUÇÃO

A alta resistência ao calor e os baixos requisitos nutricionais dos caprinos são compatíveis com as características de clima quente e regime de chuvas da região Nordeste (Metri *et al.*, 2006). Cerca de 90% do rebanho caprino do país encontra-se no Nordeste, onde a caprinocultura tem crescido como uma das melhores alternativas econômicas da região, em função da boa quantidade de proteína que a carne contém (Madruga, 1999b).

A carne caprina é uma fonte de proteína semelhante às outras espécies. No entanto, o seu consumo sofre restrições devido a fatores que envolvem desde a cadeia produtiva, preço, disponibilidade de oferta e também aos aspectos qualitativos da mesma (Madruga, 2004a). Sobre estes se destaca a carne de matrizes caprinas velhas ou de descarte, sem condições ideais para o consumo *in natura*, devido principalmente à despadroneização das carcaças e a condições higiênico-sanitárias inadequadas dos abates, o que vem a prejudicar a comercialização.

O processamento da carne caprina é uma alternativa para agregar valor ao produto, oferecer mais opções para sua comercialização e industrialização, contribuir para gerar empregos e aumentar a receita e a oferta de produtos disponíveis comercialmente. A utilização desta carne na forma de hambúrgueres poderia ser uma alternativa para um melhor aproveitamento da mesma.

MÉTODOS E FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

O experimento será conduzido no Laboratório da Carne do setor de Agroindústria do Instituto Federal do Maranhão - Campus Codó, no período compreendido entre os meses de dezembro de 2010 a setembro de 2011. Serão utilizadas carnes caprinas proveniente de animais adultos de descarte, sem distinção de raça, obtida da desossa integral da carcaça inteira,

Após a retirada do excesso de tecido conjuntivo, coágulos e gordura superficial, a carne será cortada manualmente em forma de cubos e triturada em processador. Será moída em discos de 8 mm e congelada em freezer a -18°C na forma de camadas finas de aproximadamente 2 cm, cortada em pequenos blocos e moída, novamente, juntamente com toucinho suíno, em discos de 6 mm.

A carne, a gordura e o sal serão colocados em misturadeira, moldados em forma para hambúrgueres e mantidos em câmara de umidade relativa e temperatura controladas. Serão testados três tipos de formulações para hambúrgueres de carne caprina onde serão misturadas com, respectivamente 30%, 20% e 10% de toucinho do peso inicial da carne.

Para a elaboração do Hambúrguer, as carnes caprinas desossadas são trituradas em disco apropriado (8 mm) e, em seguida, são levadas ao misturador de massa onde é acrescentado toucinho triturado e proteína texturizada de soja. A proteína texturizada de soja tem como função principal, aumentar a capacidade de retenção de água, emulsionar gordura e reduzir custos de formulação em virtude de seu baixo custo, e em substituir parcialmente a carne, que possui um custo mais elevado. Seu uso resulta em sabor menos intenso e textura mais adequada. A proteína de soja também diminui a oxidação lipídica e a descoloração, características citadas por Pardi (2001). Depois de homogeneizada, a massa é levada para a forma onde adquire a forma de hambúrgueres. Estes são congelados, acondicionados em embalagens apropriadas e levados, logo em seguida, para a câmara de estocagem até o momento das análises químicas e sensoriais.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A amostra será avaliada sensorialmente por provadores não treinados. Os hambúrgueres serão avaliados no Laboratório de Análise Sensorial do setor de Agroindústria do IFMA – campus Codó, por 100 provadores não treinados, escolhidos em função de gostarem e serem consumidores habituais de hambúrguer.

Os aspectos analisados serão: aceitação global e aceitação dos atributos, ou seja, aparência, aroma, sabor e textura.

O hambúrguer será servido após fritura em chapa, utilizando margarina, tal como hambúrguer comercial, em cubos de aproximadamente 1,5 cm de lado. Serão analisados também, a intenção de compra e frequência de consumo, além da opinião sobre a cor, odor, textura e sabor do produto. Para a avaliação sensorial será utilizada a escala hedônica de 9 pontos.

CONCLUSÕES

Os experimentos indicarão qual formulação de hambúrguer da carne caprina será a mais aceita dentre as formulações que continham a carne de caprina. Segundo a equipe dos provadores, qual formulação terá a menor aceitação, e se vai ter uma queda na aceitação à medida que houve aumento da proporção de carne caprina no produto. Qual formulação terá boa aceitação global no sentido de sabor, odor, cor e textura. Venda dos produtos processados de origem caprina especificamente hambúrguer da carne caprina na feira escolar.

Desenvolver o conhecimento acadêmico e prático para alunos bolsistas do curso de Agroindústria Integrado envolvidos e cursando disciplinas correlatas como, Processamento de Produtos de Origem Animal I, Processamento de Carne e derivados, Controle de Qualidade e Análise Bromatológica.

Instituição de fomento: Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico – CNPq

Trabalho de Iniciação Científica Júnior

Palavras-chave:

Carne de Caprino

Animais de Descarte

Análises Químicas e Sensoriais

Referências Bibliográficas

MADRUGA, M.S. **Carne Ovina e Caprina: Saborosa e Suculenta**. In: Reunião Técnica Científica em Ovinocaprinocultura. **palestra...** Itapetinga: UESB-BA, 2004a.

MADRUGA, M.S. **Carne Caprina: Uma Alternativa para o Nordeste**. Palestra proferida no 1º Simpósio de Produção Animal do Nordeste, SEBRAE/PE – 1999b.

METRI, J.C.; ANDRADE, S.A.C.; MACHADO, E.C.L.; SHINOHARA, N.K.S.; BISCONTINI, T.M.B. **Controle Bacteriológico de Carne Caprina para Elaboração de Hambúrguer Caprino Defumado**. Arq. Bras. Med. Vet. Zootec., v.58, n.3, p.427-431, 2006.

PARDI, M.; SANTOS, I.F.S.; SOUZA, E.R. **Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne**. 2.ed. Goiânia: Editora UFG, 2001. V. 1-2. 483 p.