

**CARACTERÍSTICAS DE RENDIMENTO, ENCOLHIMENTO, CAPACIDADE DE
RETENÇÃO DE ÁGUA E TEXTURA DE UM PRODUTO CÁRNEO MODIFICADO**

SABRINA CARVALHO BASTOS¹, MARIA EMÍLIA DE SOUZA GOMES PIMENTA²; ANA
CARLA MARQUES PINHEIRO², RENATO SILVA LEAL³, LUÍS FELIPE FREITAS FABRÍCIO⁴,
TATIANA ABREU REIS⁵

O consumo de carne bovina apresentou um crescimento contínuo nos últimos anos, principalmente, no setor de produtos cárneos congelados, com destaque para os hambúrgueres. No entanto, o problema com o hambúrguer bovino envolve seu elevado teor de lipídeos (20 a 30%). Em função do crescimento do mercado consumidor adepto a dietas mais saudáveis, o presente trabalho objetivou estudar a viabilidade da adição de substitutos alternativos de gordura, os subprodutos da banana verde, na formulação de hambúrguer bovino. Para tanto, por meio da Análise de Componentes Principais (PCA), foi comparada as características de rendimento, encolhimento, capacidade de retenção de água e textura entre as formulações F1 (hambúrguer padrão sem gordura adicionada), F2 (hambúrguer padrão com gordura adicionada) e as demais formulações contendo 3% de substitutos alternativos de gordura: F3 (farinha de polpa de banana verde), F4 (farinha de casca de banana verde), F5 (polpa de banana verde). Segundo os resultados, os hambúrgueres bovinos com os substitutos de gordura, apresentaram maior capacidade de retenção de água e conseqüentemente maior rendimento e menor encolhimento na cocção quando comparados aos produtos convencionais (F1 e F2). Dentre as formulações avaliadas a que apresentou maior rendimento (91,42%) e menor encolhimento (13,09%) foi a formulação F5, seguida das formulações F4 e F3, com rendimento de 87,43% e 85,28%, respectivamente. Estes resultados podem ser explicados pela ação dos subprodutos da banana verde, pois sendo ricos em amido e pectina, ao entrar em contato com a água, formam géis resultando em uma maior retenção de água ao alimento. Os dados obtidos são relevantes para as indústrias de alimentos, que têm buscado alternativas tecnológicas para melhorar a capacidade de retenção de água dos produtos cárneos. Quanto a textura dos hambúrgueres, a formulação F2 foi a que, de um modo geral, apresentou maior firmeza, seguido de F1. Este fato pode ser explicado pela ausência nas duas formulações das fibras solúveis, que, por contribuir com a higroscopicidade do ingrediente, conferem ao produto final uma característica de suculência e menor resistência. Segundo os resultados desta pesquisa, a farinha de polpa de banana verde, farinha de casca de banana verde e polpa de banana verde possuem potencial de utilização na produção comercial de hambúrgueres, visto que contribuiriam para obtenção de melhores características de rendimento, capacidade de retenção de água, firmeza e encolhimento.

Palavras-chaves: rendimento, encolhimento, textura, capacidade de retenção de água.

¹ Doutoranda em Ciência dos Alimentos DCA/ UFLA, sabrinabastos@dca.ufla.br

² Professora Adjunto, DCA/UFLA, maria_emilia@dca.ufla.br

³ Mestrando em Ciência dos Alimentos DCA/ UFLA, renatoleal@hotmail.com

⁴ Graduando em Zootecnia UFLA, luisfelipe_ufla@hotmail.com

⁵ Graduanda em Nutrição, tatianaabreureis@yahoo.com.br