

E. Ciências Agrárias - 7. Ciência e Tecnologia de Alimen - 1. Ciência de Alimentos

COR DE HAMBURGUERES BOVINOS CONTENDO DIFERENTES SUBSTITUTOS DE GORDURA EM SUA FORMULAÇÃO

Katia Lumi Fukushima¹

Maria Emília de Sousa Gomes Pimenta¹

Tatiana Abreu Reis¹

Luis Felipe de Freitas¹

Sabrina Carvalho Bastos¹

Renato Silva Leal¹

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS

RESUMO:

Este trabalho teve como objetivo avaliar a cor de hambúrgueres bovinos congelados e descongelados, elaborados com a adição de diferentes substitutos de gordura. As formulações testadas foram: F1 = Hambúrguer padrão sem gordura adicionada (HPSG); F2 = Hambúrguer padrão com gordura adicionada; F3 = HPSG + farinha de aveia; F4 = HPSG + farinha da polpa de banana verde; F5 = HPSG + farinha da casca de banana verde; F6 = HPSG + farinha de casca de maçã; F7 = HPSG + polpa de banana verde. Foram avaliados os componentes L* (luminosidade), a* (intensidade de vermelho) e b* (intensidade de amarelo). Tanto para os hambúrgueres congelados quanto para os descongelados, observou-se influência significativa da adição dos substitutos de gordura. Nos hambúrgueres congelados, F3 e F7 (40,09) apresentaram valores médios de L* superiores aos obtidos para as demais formulações (36,20). F7 (a* = 7,71 e b* = 4,48) apresentou também os menores valores de a* e b*, sendo que as demais formulações obtiveram valores semelhantes para essas variáveis (14,77 e 7,20 para a* e b*, respectivamente). Após o descongelamento, observou-se que F1, F3 e F5 (37,59) apresentaram maiores valores médios de L*. Para a*, foram obtidos maiores valores para F2, F3, F5 e F6 (19,71), valores intermediários para F1 e F4 (17,52) e valor inferior para a F7 (11,77). Quanto aos valores de b*, os maiores valores foram observados para F3 e F5 (9,17), os valores intermediários para F2, F4, F6 e F7 (7,31) e o valor inferior para F1 (5,29). Portanto, os substitutos alternativos de gordura empregados no presente estudo apresentam grande potencial de utilização na produção comercial de hambúrgueres, visto que contribuíram para obtenção de melhor coloração do produto final.

Palavras chave: farinha de aveia, farinha da polpa de banana verde, farinha da casca de banana verde, farinha de casca de maçã, polpa de banana verde