

E. Ciências Agrárias - 7. Ciência e Tecnologia de Alimen - 3. Tecnologia de Alimentos

CARACTERIZAÇÃO QUÍMICA DE HAMBURGUERES BOVINOS COZIDOS ELABORADOS COM A ADIÇÃO DE RESÍDUOS DO PROCESSAMENTO DE FRUTAS COMO SUBSTITUTOS DE GORDURA

Tatiana Abreu Reis¹

Sabrina Carvalho Bastos²

Maria Emília de Sousa Gomes Pimenta³

Luis Felipe de Freitas Fabricio⁴

Carlos José Pimenta⁵

Renato Silva Leal⁶

1. Bolsista/CNPq/ UFLA, tatianaabreureis@yahoo.com.br

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

3. Professora Adjunto, DCA/UFLA maria.emilia@dca.ufla

4. Bolsista/CNPq/ UFLA, luisfelipe_ufla@hotmail.com

5. Professor Adjunto, DCA/UFLA, carlos_pimenta@ufla.br

6. Professor Adjunto, DZO/UFLA renato.quimicaufila@hotmail.com

RESUMO:

A procura por alimentos com reduzido teor de gordura vem aumentando, assim o objetivo deste trabalho foi avaliar as características químicas de diferentes formulações de hambúrgueres bovinos cozidos, elaborados com a adição de resíduos do processamento de frutas como substitutos de gordura. As formulações testadas foram: F1 = Hambúrguer padrão sem gordura adicionada, F2 = Hambúrguer padrão com gordura adicionada, F3 = Hambúrguer sem gordura adicionado de farinha de aveia, F4 = Hambúrguer sem gordura adicionado de farinha da polpa de banana verde, F5 = Hambúrguer sem gordura adicionado de farinha da casca de banana verde, F6 = Hambúrguer sem gordura adicionado de farinha de casca de maçã, F7 = Hambúrguer sem gordura adicionado de polpa de banana verde. Foram avaliados % umidade, % matéria seca, % extrato etéreo, % proteína e % de cinzas. Observou-se que não houve diferença significativa ($P > 0,05$) entre os tratamentos para as análises de umidade e matéria seca. Para variável extrato etéreo houve diferença significativa ($P < 0,01$). Os hambúrgueres F3 (1,8334%) e F7 (1,5431%) representaram os menores valores estatísticos, enquanto que os hambúrgueres F1 (2,6226%), F4 (2,4119%), F5 (2,7211%) e F6 (2,5180%) apresentaram valores estatisticamente semelhantes e intermediários. Já o hambúrguer F2 (4,5217%) demonstrou o maior valor de extrato etéreo. Com relação ao teor protéico, o hambúrguer F1 apresentou maior valor quando comparado aos demais tratamentos ($P < 0,01$). Para a variável % de cinzas, houve diferença significativa ($P < 0,01$) entre os valores apresentados. Os hambúrgueres F2 (2,8250%) e F5 (2,4450%) obtiveram os menores valores e foram semelhantes estatisticamente. O hambúrguer F6 (2,6800%) apresentou valor superior aos citados, e inferior aos demais tratamentos. Os hambúrgueres F1 (2,8250%), F4 (2,8225%) e F7 (2,8725%) foram estatisticamente semelhantes e mostraram valores intermediários. O hambúrguer F3 (3,1075%) apresentou maior valor para essa variável quando comparados aos demais tratamentos. Conclui-se que a adição de farinha de aveia e polpa de banana verde como substitutos da gordura contribuíram para reduzir significativamente o teor de gordura e ainda apresentar níveis protéicos semelhantes aos exibidos pela formulação padrão com gordura adicionada.

Instituição de Fomento: CNPq

Palavras-chave: Farinha de aveia, farinha de banana verde, farinha de casca de maçã.

XXIII CIUFLA