

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

ANÁLISES QUÍMICAS E ENERGIA DE DIFERENTES FORMULAÇÕES DE HAMBÚRGUER BOVINO COM SUBPRODUTOS AGROINDUSTRIAIS SUBSTITUTOS DE GORDURA

Tatiana Abreu Reis¹

Maria Emília de Sousa Gomes Pimenta²

Luis Felipe de Freitas Fabricio³

Renato Silva Leal⁴

Sabrina Carvalho Bastos⁵

Carlos José Pimenta⁶

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

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

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

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

5. Professor Adjunto, DCA/UFLA, sabrinabastos@dca.ufla.br

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

RESUMO:

O objetivo deste trabalho foi avaliar a composição química de hambúrgueres elaborados com 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, % de cinzas, teor de carboidrato e energia de hambúrgueres antes do chapeamento. Observou-se que houve diferença significativa ($P < 0,01$) na variável umidade. As formulações F2, F3, F4, F5 e F6 obtiveram os menores valores e foram semelhantes entre si, enquanto que as formulações F1 e F7 apresentaram valores semelhantes estatisticamente e superiores aos demais tratamentos. Para os valores médios de extrato etéreo, as formulações F1 (0,3504%), F3 (0,2902%) e F4 (0,2490%) mostraram-se estatisticamente semelhantes e os valores médios foram inferiores aos apresentados pelas demais formulações. Entretanto, as formulações F2 (0,5432%), e F7 (0,5172%) apresentaram valores superiores aos citados, mas inferiores aos hambúrgueres F6 (0,6144%) e F5 (0,7185%), que obtiveram diferenças estatísticas entre si. Não houve diferença significativa ($P > 0,05$) entre as formulações testadas para as análises de % de proteína bruta, % de cinzas e % de carboidratos. O valor calórico ou energia das formulações foram significativamente diferentes ($P < 0,01$), sendo que as formulações F1 (82,5) e F7 (84,0) demonstraram valores inferiores quando comparados às demais formulações. Conclui-se, portanto, que a substituição da gordura por polpa de banana verde além de manter o teor protéico, contribui para a redução do extrato etéreo, indicando que do ponto de vista químico e do valor calórico a formulação F7 se destacou entre as demais.

Instituição de Fomento: CNPq

Palavras-chave: Resíduos agroindustriais, análise centesimal, valor calórico.

