

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

CARACTERIZAÇÃO SENSORIAL DE DIFERENTES FORMULAÇÕES DE HAMBÚRGUER BOVINO CONTENDO SUBSTITUTOS DE GORDURA PROVENIENTES DE SUBPRODUTOS AGROINDUSTRIAIS

Tatiana Abreu Reis¹

Maria Emília de Sousa Gomes Pimenta²

Luis Felipe de Freitas Fabricio³

Carlos José Pimenta⁴

Renato Silva Leal⁵

Sabrina Carvalho Bastos⁶

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, DCA/UFLA, carlos_pimenta@ufla.br

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

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

RESUMO:

A análise sensorial é um parâmetro importante para a avaliação da aceitação do produto pelo consumidor. Este trabalho teve por objetivo avaliar sensorialmente características do hambúrguer bovino contendo substitutos de gordura provenientes de subprodutos agroindustriais. As formulações avaliadas 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 avaliadas a aparência, a textura, o sabor, a impressão global e a intenção de compra dos hambúrgueres. Para o item de aparência a formulação F4 apresentou valor inferior em relação aos demais tratamentos. Para a análise do sabor, as formulações F1, F2, F4 e F5 foram semelhantes entre si e demonstraram menores valores ($P < 0,01$) em relação às demais formulações. Para a análise do item textura, F1 e F2 foram semelhantes e obtiveram valores estatísticos inferiores às demais formulações ($P < 0,01$). As formulações F4, F5, F6 e F7 apresentaram valores intermediários e a F3 mostrou valor superior às demais formulações. Para a avaliação da impressão global e da intenção de compra dos hambúrgueres, a formulação F2 mostrou o menor valor quando comparado estatisticamente com as demais formulações. Conclui-se que, de maneira geral, a formulação contendo farinha de aveia destacou-se das demais, não descartando a possibilidade de emprego dos outros substitutos de gordura, uma vez que os mesmos destacaram-se em alguns dos itens avaliados.

Instituição de Fomento: CNPq

Palavras-chave: Banana verde, maçã, aveia.

