

Fortificação de hambúrguer com resíduos do pedúnculo do caju

Graciele D. Salvador¹, Karoline da S. Torres², Lindalva de M. Rocha³, Wesley F. Araújo⁴, Mariane A. de Sousa⁵, Julianne V. F. Portela⁶

1. Acadêmica de Nutrição da Universidade Federal do Piauí – UFPI/CSHNB; *gracielly_95@outlook.com
2. Acadêmica de Nutrição da Universidade Federal do Piauí/CSHNB
3. Bacharel em Nutrição da Universidade Federal do Piauí/CSHNB
4. Bacharel em Economia da Universidade Federal do Piauí/CMRV
5. Acadêmica de Nutrição da Universidade Federal do Piauí/CSHNB
6. Nutricionista. Doutoranda em Biotecnologia. Docente do Curso de Nutrição da Universidade Federal do Piauí/CSHNB

Palavras-Chave: *pedúnculo do caju, hambúrguer, alimento fortificado.*

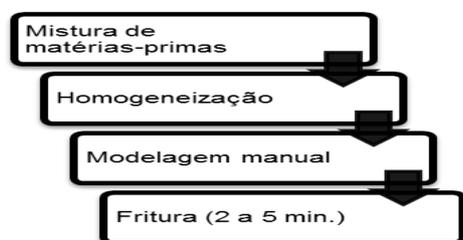
Introdução

Entre as frutíferas nativas exploradas comercialmente no Nordeste do Brasil, o cajueiro, destaca-se pelo seu potencial de uso (RUFINO *et al.*, 2007). O caju é o pseudofruto do cajueiro. A fruta é conhecida como castanha-de-caju. A castanha-de-caju é considerada como um alimento com muitos benefícios e propriedades medicinais. O cajueiro (*Anacardium microcarpum*) é um fruto é rico em vitamina C, além de apresentar teores consideráveis de açúcares, fenólicos e minerais, destacando-se entre eles cálcio, ferro e fósforo (MÜLLER *et al.*, 2013). Analisando a capacidade antioxidante de compostos bioativos presentes em frutas, verificou-se que no pedúnculo de caju, havia um grande potencial antioxidante como também de nutrientes. Dessa forma, visando o melhor aproveitamento deste fruto, o presente estudo tem como objetivo desenvolver um hambúrguer fortificado com resíduos do pedúnculo do caju.

Resultados e Discussão

As amostras do pedúnculo do caju *in natura* foram doadas por três agricultores da cidade de Picos – PI, e encaminhada para a Universidade Federal do Piauí, Campus Senador Helvídio Nunes de Barros (UFPI/CSHNB), onde se sucedeu o desenvolvimento da formulação de hambúrgueres com 30% de fibra de caju, esquematizado na Figura 01.

Figura 1. Fluxograma da elaboração do hambúrgueres fortificados com fibra de caju.



Fonte: Autoria própria, 2014.

De acordo com a portaria n^o 31, de 13 de janeiro de 1998, para alimentos enriquecidos ou fortificados é permitido o enriquecimento ou fortificação de 30% da IDR de referência, no caso de sólidos, tendo em vista que a falta de tempo para as refeições tem levado ao aumento do consumo de “fast-food” pela população, dentre eles o hambúrguer, no qual a ingestão excessiva desse alimento pode trazer problemas nutricionais para a população

(BRASIL, 1998). As análises físico-químicas, consistiram nas determinações, em triplicata, de pH, acidez, umidade e cinzas desenvolvidas de acordo com o método Instituto Adolfo Lutz, 2005, tendo seus resultados expressos na Tabela 01.

Tabela 1. Resultados da análise do hambúrgueres fortificados com fibra de caju.

Análises Hambúrguer	pH	Acidez	Umidade %	Cinzas
1- Amostra	7,06	9	51%	92
2- Amostra	6,84	8	51,3%	90
3- Amostra	6,53	8	50%	92
Media	6,81	8,5	0,511	91,33
Desvio padrão	0,266	0,577	0,002	1,154

Fonte: Autoria própria, 2014.

O produto desenvolvido mostrou ser uma boa fonte de resíduo mineral fixo, estando acima dos valores, encontrados em outros estudos que produziram o hambúrguer, utilizando outras matérias primas alternativas. Nos resultados das análises físico-químicas, verificou-se que o hambúrguer fortificado com fibra de caju, encontra-se dentro desses limites da normalidade, quanto aos índices de pH, acidez, umidade e Cinzas. No qual este proporciona além de nutrientes encontrados no pedúnculo a sua fibra traz uma sensação de saciedade e agrega volume aos alimentos, ajudando a digestão e a eliminação, além de diminuir o desperdício do resíduo do pedúnculo.

Conclusões

Ao observar os resultados obtidos nas análises feitas com o produto, verificou-se que este apresentava-se um maior conteúdo de fibra, quando comparado ao hambúrguer tradicional, de acordo com o observado Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Hambúrguer. Além do que as análise feitas de pH e acidez, umidade e cinzas revelaram que esta estava própria para o consumo.

BRASIL. Portaria SVS/MS no 31, de 13 de janeiro de 1998. **Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Alimentos Adicionados de Nutrientes Essenciais.** Diário Oficial da União, Brasília, 30 de março de 1998.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. **Normas analíticas do Instituto Adolfo Lutz.** v.1: Métodos Químicos e Físicos para Análise de Alimentos, 3. ed. Sao Paulo: IMESP, 1985. p.245-246.

MÜLLER, K. R. *et al.* **Avaliação do Potencial Neuroprotetor do Extrato de Anacardium microcarpum no Modelo de Parkinsonismo Induzido por Paraquat em Drosophila melanogaster.** BBR – Biochemistry and Biotechnology Reports, v. 2, n. 3, p. 2013.

RUFINO, M. *et al.* **Suporte tecnológico para a exploração racional do cajueiro.** Embrapa Agroindústria Tropical. Documentos, 107, 2007.

Reunião Regional da SBPC em São Raimundo Nonato