



DESENVOLVIMENTO DE HAMBURGUER BOVINO COM PROPRIEDADES FUNCIONAIS E AVALIAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E FÍSICO- QUÍMICAS

Machado, E.A¹., Carli, C.G¹., Silveira Junior, J.F. dos S¹., Braghini, F¹., Oliveira, D.F².,
Marchi, J.F³., Tonial, I.B³

¹Graduandos em Tecnologia em Alimentos – Universidade Tecnológica Federal do Paraná – UTFPR – Francisco Beltrão, PR.

²Mestranda em Tecnologia de Alimentos – Programa de Pós-graduação em Tecnologia de Alimentos (PPGTA) – Universidade Tecnológica Federal do Paraná – UTFPR – Francisco Beltrão, PR.

³Professores/Pesquisadores – Curso de Tecnologia em Alimentos e Programa de Pós-Graduação em Tecnologia de Alimentos (PPGTA) – Universidade Tecnológica Federal do Paraná – UTFPR – Francisco Beltrão, PR. e-mail: ivane@utfpr.edu.br

O crescente interesse dos consumidores por alimentos que promovam o bem-estar e saúde e, ao mesmo tempo, que atuem como redutores dos riscos de algumas doenças crônicas têm incentivado pesquisas e inovação em produtos alimentícios funcionais. A linhaça, por apresentar funções nutricionais básicas e produzir efeitos metabólicos e fisiológicos benéficos à saúde, além de ser uma rica fonte dos ácidos essenciais, é considerada um dos mais importantes alimentos do grupo funcional. Nesse contexto, o presente estudo objetivou elaborar hambúrgueres suplementados com farinha de linhaça na proporção de 0; 2,5; 5,0; 7,5 e 10% em substituição ao toucinho, no intuito proporcionar um alimento de rápido preparo e contribuir para melhoria da saúde dos consumidores. Para isso, foram elaboradas cinco diferentes formulações de hambúrgueres, as quais foram submetidas a teste de aceitação realizado por meio de análise sensorial, análises de cozimento (porcentagem de rendimento, encolhimento, retenção de umidade e retenção de gordura) e análises físico-químicas (umidade, cinzas, proteínas, lipídios, pH e índice de cloretos). Os resultados encontrados indicaram que os hambúrgueres adicionados de 5-10% de farinha de linhaça apresentam maior retenção de água após o cozimento (maior rendimento), proporcionando o aumento da maciez e suculência do produto, o que refletiu na maior aceitação por parte dos consumidores. O conteúdo de proteínas variou entre 21-23%, sendo encontrado em maior quantidade nos hambúrgueres com acréscimo de 5% de farinha de linhaça. Os teores de lipídios totais variaram entre 1,2-3,3%, sendo encontrados em menores quantidades nas amostras com adição de farinha de linhaça de 5 e 10%. Esses resultados demonstram que a adição de farinha de linhaça na formulação de hambúrguer bovino contribuiu para o aumento do teor protéico e da maciez, bem como para a redução do conteúdo lipídico, além de conferir características funcionais ao produto, implicando na melhoria da saúde e qualidade de vida dos consumidores.

Agradecimentos: Os autores agradecem a Universidade Tecnológica Federal do Paraná pela estrutura cedida e ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) pela concessão de bolsas de iniciação científica.