



**AVALIAÇÃO FÍSICA E SENSORIAL DE HAMBURGUERES BOVINO
ELABORADOS COM SUBSTITUIÇÃO PARCIAL OU TOTAL DA PROTEÍNA
TEXTURIZADA DE SOJA PELA FARINHA DA BANANA VERDE**

Oliveira, E.M.¹, Mendes, S.S.S.¹, Arevalo, R.P.², Cavenaghi-Altério, A.D.²

¹ Graduando em Engenharia de Alimentos, Universidade Federal da Grande Dourados – Faculdade das Engenharias, Dourados, MS. Email: lin.marinho@hotmail.com

² Professor do Curso de Engenharia de Alimentos, Universidade Federal da Grande Dourados – Faculdade das Engenharias, Dourados, MS

O hambúrguer faz parte da linha dos produtos de rápido preparo estando presente cada vez mais na mesa dos brasileiros com tempo escasso para cozinhar. As frutas são de extrema importância e desempenham papel fundamental na dieta bem como fornecem nutrientes importantes para a nutrição humana. Na banana além de todos os componentes vitamínicos e energéticos estudos recentes estão verificando a importância do amido resistente encontrado na farinha da banana verde (FBV), tal componente não é hidrolisado pelas enzimas digestivas, tendo a mesma atividade das fibras alimentares. O trabalho objetivou avaliar as características físicas e sensoriais de hambúrgueres bovino acrescidos de FBV em substituição parcial ou total da proteína texturizada de soja (PTS) e testar a aceitabilidade do produto. Foram elaborados hambúrgueres com 4% de FBV (T1), com 4% de PTS (T2); com 2% de FBV e 2% de PTS (T3); com 3% de FBV e 1% de PTS (T4); com 10% de FBV (T5). A força de cisalhamento (FC) dos tratamentos T2 e T5 diferiram ($p \leq 0,05$) dos demais tratamentos, sendo a menor de 10,96N (T2) e a maior de 25,56N (T5), respectivamente. Enquanto os demais tratamentos não diferiram entre si ($p \geq 0,05$) para este parâmetro. Esta diferença não foi detectada no painel sensorial onde não houve diferença ($p \geq 0,05$) entre os tratamentos. Portanto, em relação à textura dos hambúrgueres do estudo, podemos dizer que a substituição da PTS pela FBV pode ser feita sem prejuízo deste parâmetro tecnológico. Em relação ao atributo sensorial “sabor” o T2 obteve média das notas entre “nem gostei e nem desgostei” e “gostei ligeiramente”, enquanto os que tinham substituição por FBV obtiveram notas entre “gostei moderadamente” e “gostei muito”. Considerando o índice de aceitação de 70%, todos os hambúrgueres elaborados foram aceitos para os atributos sensoriais de “Aroma”, “Textura”, “Aparência” que variaram de 70,68% a 84,26%, porém no atributo “Sabor” somente o T2 obteve valor abaixo que foi de 59,57%. Na avaliação de intenção de compra os tratamentos com a substituição com FBV obtiveram valores entre 63,89 a 77,78%, enquanto o T2 obteve 30,56%. Portanto é viável sensorialmente e tecnologicamente a substituição da PTS por FBV.