

**AVALIAÇÃO DA QUALIDADE FÍSICO QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA DE
HAMBÚRGUER DE FRANGO ADICIONADO DE CONCENTRADO PROTEICO DE SORO
DE LEITE**

Pesquisador(es): ORTIZ, Leiridiana; PALEZI, Simone.

Curso: Engenharia de Alimentos

Área: Ciências da Vida

Resumo: O hambúrguer está entre os alimentos fast-food, com maior consumo, não somente no Brasil, mas em inúmeros lugares. Por ser um alimento de fácil preparo e muito saboroso para os amantes de produtos cárneos o hambúrguer merece destaque por seu nível de consumo. Porém, em função do alto nível de gordura saturada, observou-se a possibilidade da substituição de alguns ingredientes, adicionando substâncias funcionais, que além de saboroso seria nutritivo enriquecendo a saúde e bem-estar do consumidor. Em visão disto foi elaborado um hambúrguer de frango adicionado de concentrado proteico de soro de leite. Este produto processado a partir da carne de frango teria quantidades mínimas de gordura eliminando então doenças relacionadas ao seu consumo. Já as proteínas do soro de leite são altamente digeríveis e rapidamente absorvidas pelo organismo, além de apresentam excelentes quantidades de aminoácidos essenciais e elevadas concentrações dos aminoácidos triptofano, cisteína, leucina, isoleucina e lisina. Para uma total garantia da qualidade do produto em estudo, as amostras coletadas após a cocção foram submetidas a análises físico química e microbiológicas. Após os resultados, concluiu-se que o hambúrguer de frango estava dentro dos padrões estabelecidos.

Palavras-chave: Hambúrguer de frango, Proteína soro de leite, Alimentação saudável.

E-mails: simone.palezi@unoesc.edu.br