

UTILIZAÇÃO DE UMA EMBALAGEM ASSA FÁCIL (“COOK IN”) PARA FORMULAÇÃO DE HAMBÚRGUER AROMATIZADO

Pesquisador(es): CARLESSO, Leidiane Dias; FRANCHIN, Lucas Francisco; NARDI, Rodrigo; RIZZI, Lais Zardo; SOUZA, Edson Luis de.; SOARES, Fabiana Andreia Schäfer De Martini.

Curso: Engenharia de Alimentos

Área: Ciências da Vida

Resumo: O objetivo de estudo foi determinar uma formulação de hambúrguer para utilização em embalagens do tipo assa fácil “cook in”. A formulação foi definida com base em pesquisa de mercado realizada e testes em planta piloto buscando o atendimento de padrões sensoriais. Para este estudo, uma fórmula de hambúrguer de peito e coxa de frango, adicionado de aroma idêntico ao natural de pizza, queijo provolone e tomate seco moído. Foram mensurados os parâmetros de umidade, matéria mineral, proteína bruta, lipídeos totais, carboidratos por diferença, contagem total de mesófilos, Clostridium sulfito redutor, enterobactérias e Staphylococcus aureus. A análise sensorial foi realizada com 53 julgadores não treinados através de teste afetivo com escala hedônica de 5 pontos. Os resultados indicam que os parâmetros analisados estão de acordo com a legislação brasileira, apresentado resultado médio de 16% para proteína bruta, 15,25% para gorduras totais e 1,90% para cloretos em cloreto de sódio. Todos os parâmetros microbiológicos estão dentro dos padrões especificados e exigidos, não apresentando nenhuma contagem superior a 5000 UFC/g. Os testes sensoriais, observa-se que o produto apresentou notável desempenho, obtendo uma nota geral de 4,4 pontos, para uma nota máxima de 5. Desta forma, o produto desenvolvido tem grande potencial de disseminação no mercado consumidor, além de ser inovador pela utilização de uma embalagem tipo assa fácil que permite uma agregação de valor e diferenciação para os consumidores que buscam sensorialidade e praticidade em suas refeições.

Palavras-chave: Carne de FRango. Análise Físico-Química, Análise Microbiológica. Análise Sensorial

E-mails: leidi_dias_carlesso@hotmail.com, fabiana.soares@unoesc.edu.br