



SUBSTITUIÇÃO DE GORDURA ANIMAL POR FARINHA DE LINHAÇA PARA ELABORAÇÃO DE HAMBÚRGUER BOVINO

Pesquisador(es): SANTOS, Fernanda Kornoski da Silva; CARLI, Eliane Maria de

Curso: Farmácia

Área: Ciências da Vida e Saúde

Resumo: O hambúrguer é um alimento consumido frequentemente pela população. Com a finalidade de melhorar a qualidade nutricional desse produto, o objetivo da pesquisa foi avaliar a adição de farinha de linhaça em substituição a gordura suína no preparo de hambúrgueres bovinos. Os hambúrgueres foram avaliados quanto suas características físico-químicas, microbiológicas e sensoriais nas formas in natura, grelhado e frito. As características de cozimento mostram que as amostras com maior percentual de farinha de linhaça obtiveram maior rendimento e retenção de umidade. Todas as formulações resultaram teores de proteínas e lipídios de acordo com a legislação. Para as análises microbiológicas os resultados são satisfatórios. A análise sensorial indica que é possível desenvolver um hambúrguer funcional com boa aceitação, podendo contribuir com a melhor saúde do consumidor.

Palavras-chave: Hambúrguer. Gordura Suína. Linhaça.

E-mails: eliane.carli@unoesc.edu.br, fernanda.fkss@gmail.com.