



PRODUTOS CÁRNEOS OVINOS INOVADORES: A QUALIDADE DE HAMBÚRGUERES FUNCIONAIS

Tainara Gabriel Berté¹, Diogo Herique Bertan², Bruna Ferronato Landskron³, Letieri Griebler⁴

1. Discente do curso de graduação em Zootecnia, Unoesc, Xanxerê, SC
2. Discente do curso de graduação em Zootecnia, Unoesc, Xanxerê, SC
3. Zootecnista, mestre e técnica, Unoesc, Xanxerê, SC
4. Docente do curso de graduação em Zootecnia, Unoesc, Xanxerê, SC

Autor correspondente: Tainara Gabriel Berté, tainara.berte@gmail.com

Área: Ciências Agrárias

Introdução: O consumo de carne ovina no Brasil é baixo, influenciado por fatores socioeconômicos e experiências negativas com o consumo de carne ovina de descarte, que apresenta características sensoriais menos agradáveis. Uma solução é o processamento, podendo melhorar a qualidade da carne, prolongar a vida de prateleira e ampliar o público consumidor. A produção de hambúrgueres com a carne ovina de descarte é uma alternativa interessante. Paralelamente, surge a necessidade de explorar novos antioxidantes naturais para conservação dos alimentos, sendo a Coenzima Q10 uma opção promissora. **Objetivo:** Avaliar se a adição da Coenzima Q10 melhora o padrão microbiológico e a vida de prateleira de hambúrgueres in natura de carne ovina de descarte. **Método:** As carcaças e carnes dos produtos foram obtidas de frigorífico com Sistema de Inspeção Estadual, e os produtos foram elaborados no mesmo local. Os tratamentos foram: CN (Controle negativo – sem adição de conservante); CP (Controle positivo – adição de 0,01 grama de eritorbato de sódio/kg); C10 (adição de 10g de coenzima Q10/kg); C20 (adição de 20g de coenzima Q10/kg); e C30 (adição de 30g de coenzima Q10/kg). Foram realizadas análises da composição centesimal, e nos dias 0, 7 e 14 de armazenamento em refrigeração à 5°C ± 2°C, realizou-se análises de oxidação lipídica (TBARs) e padrão microbiológico. Os dados do TBARs e o padrão microbiológico foram analisados por modelos mistos para dados repetidos (MIXED), a composição centesimal foi analisada por análise de variância, considerando as diferenças com P≤0,05. **Resultados:** A composição centesimal média dos hambúrgueres foi de 18,37% de gordura, 4,41% de minerais, 21,05% de proteína bruta e pH de 5,78. O padrão de coliformes termotolerantes manteve-se abaixo dos limites aceitáveis (5x10³ UFC/g) em todos os tratamentos e períodos de armazenamento, enquanto os mesófilos atenderam ao padrão aceitável (abaixo de 10⁵ UFC/g) apenas no dia 0 para todos os tratamentos, tornando o produto impróprio para consumo após isso. Os valores de TBARs apresentaram diferenças entre tratamentos, dias avaliados e interação entre tratamento x dias avaliados (P<0,01). As principais diferenças ocorreram no 14º dia, quando os tratamentos com Coenzima Q10 apresentaram níveis de oxidação lipídica superiores aos demais grupos (P<0,01). **Conclusão:** A adição de Coenzima Q10 não evitou o aumento dos padrões microbiológica dos mesófilos após o dia 0, bem como favoreceu o aumento da oxidação lipídica dos hambúrgueres após 14 dias de armazenamento. O uso da Coenzima Q10 não é mais eficaz que os conservantes tradicionais usados por períodos superiores a 7 dias.

Palavras-chave: composição centesimal; composição microbiológica; ovinocultura; oxidação lipídica; vida de prateleira.

Agradecimentos: A autora Tainara Gabriel Berté agradece a Fundação de Amparo à Pesquisa e Inovação do Estado de Santa Catarina (FAPESC) pela concessão de bolsa de iniciação científica. O autor Diogo Herique Bertan agradece ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) pela concessão de bolsa de iniciação científica (PIBIC).