

ELABORAÇÃO DE HAMBÚRGUER BOVINO COM REDUÇÃO DO TEOR LIPÍDICO

Orientadora: PALEZI, Simone

Pesquisadora: ARIOTI, Carla

Curso: Engenharia de Alimentos

Área de conhecimento: Área das Ciências Exatas e da Terra

O hambúrguer é o produto cárneo industrializado obtido da carne moída, adicionado ou não de tecido adiposo, ele se apresenta moldado, geralmente servido como um sanduíche, podendo ser acompanhado por condimentos, vegetal e outras possíveis misturas, submetendo-se a um processo tecnológico adequado. A presente pesquisa teve por objetivo a produção de hambúrgueres adicionados de soro de leite *in natura* e proteína isolada de soja em diferentes proporções, visando diminuir a quantidade de lipídios, atendendo aos consumidores que buscam por produtos de baixo valor calórico, bem como agregar valor a estes ao utilizar soro de leite *in natura*, um subproduto na indústria alimentícia, com elevado valor proteico. Verificou-se por meio do conteúdo proteico que o hambúrguer de soro de leite *in natura* apresentou o menor teor proteico, havendo aumento desse componente quando comparado aos hambúrgueres padrão e de proteína isolada. Pode-se dizer que as formulações de hambúrgueres de soro de leite *in natura* apresentaram maior conteúdo de umidade, como em seu conteúdo de cinzas, o que confere maior teor de sabor e textura ao produto final. A formulação padrão foi a que apresentou menor teor de cinzas, quando comparado ao hambúrguer de soro de leite *in natura* e hambúrguer de proteína isolada de soja, mas maior conteúdo de umidade e lipídios quando comparado com os mesmos. Já na coloração, pode-se observar a variação de cor dos hambúrgueres de zero a 15 dias, hambúrguer padrão (A), hambúrguer de proteína isolada de soja (B), e hambúrguer de soro de leite *in natura* (C), diferindo significativamente ($p \leq 0,05$). Quanto à análise de cor dos hambúrgueres de zero a 15 dias, as três formulações, hambúrguer padrão, hambúrguer de proteína de soja, e hambúrguer de soro de leite *in natura* não apresentaram grande diferença significativa quando comparados. As análises microbiológicas dos produtos ficaram dentro dos padrões da legislação vigente. A análise sensorial apresentou grande preferência aos hambúrgueres de soro de leite *in natura*, seguidamente de hambúrguer de proteína de soja, e o padrão. A adição de soro de leite *in natura* em hambúrgueres influenciou positivamente, caracterizando um produto final com maior textura e sabor. Verificou-se também que os hambúrgueres de soro de leite *in natura* e os de proteína isolada de soja influenciaram de maneira semelhante quanto à qualidade dos produtos, apresentando-se um elevado valor nutricional. Por fim, é importante ressaltar a importância da utilização do soro de leite quanto à geração de subprodutos de alto valor nutricional e preservação do meio ambiente.

Palavras-chave: Hambúrguer. Teor lipídico. Carne bovina.

diretoriappge.smo@unoesc.edu.br