SEMINÁRIO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA E TECNOLÓGICA DO IFG

USO DE FARINHA DE LINHAÇA COMO SUBSTITUTO DE GORDURA ANIMAL EM HAMBÚRGUER BOVINO

RIBEIRO, Mariana[1]

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás, Câmpus Aparecida de Goiânia[1]

ALENCAR, Ulisses Rodrigues de[2]

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás, Câmpus Aparecida de Goiânia[2]

PASCOA, Lillian[3]

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás, Câmpus Aparecida de Goiânia[3]

A crescente demanda por alimentos com melhor perfil nutricional tem estimulado a reformulação de produtos cárneos, especialmente por meio da redução da gordura animal e da incorporação de ingredientes de origem vegetal. Nesse contexto, a farinha de linhaça apresenta potencial de aplicação em produtos cárneos em razão de suas propriedades nutricionais e tecnológicas. O presente trabalho teve como objetivo avaliar a utilização da farinha de linhaça como substituto parcial da gordura animal em hambúrguer bovino, considerando características físicas e sensoriais. Foram elaboradas três formulações: uma controle, sem substituição da gordura animal, e duas experimentais, nas quais 25% e 50% do toucinho suíno foram substituídos por farinha de linhaça. Após a elaboração, os hambúrgueres foram congelados a -18^{o}C e posteriormente submetidos à cocção em chapa até atingirem temperatura interna de 72 ± 2^{o}C. Foram avaliados o rendimento após a cocção e o encolhimento, além da aceitação sensorial, utilizando escala hedônica de nove pontos, e da intenção de compra, em escala de cinco pontos, com 30 provadores não treinados. Os dados foram submetidos à análise de variância e ao teste de Tukey, adotando-se nível de significância de 5%. Houve diferença significativa entre as formulações quanto ao

rendimento na cocção (p<0,001), sendo observados valores médios de 66,08% para o controle, 84,12% para a formulação com 25% de substituição e 80,89% para aquela com 50%, sem diferença significativa entre os dois tratamentos contendo farinha de linhaça. Para o encolhimento, não foram observadas diferenças significativas entre as formulações (p = 0,850). A formulação também influenciou significativamente a aceitação sensorial e a intenção de compra (p < 0,001). O tratamento controle apresentou as maiores médias de aceitação (7,50 ± 1,57) e intenção de compra (4,55 ± 0,68), seguido pela formulação com 50% de substituição, com médias de 5,94 ± 1,81 e 3,45 ± 1,06, respectivamente. A formulação com 25% apresentou as menores médias para ambas as variáveis. Conclui-se que a substituição parcial da gordura animal por farinha de linhaça aumentou o rendimento na cocção sem alterar significativamente o encolhimento dos hambúrgueres, porém reduziu a aceitação sensorial e a intenção de compra. Entre as formulações reformuladas, a substituição de 50% mostrou-se mais promissora, indicando a necessidade de novos estudos para aprimorar sua aceitação sem comprometer os benefícios tecnológicos observados.

Palavras-chave

análise sensorial; gordura animal; rendimento.

Agradecimentos

O presente trabalho foi realizado com apoio do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás. Agradecemos ao CNPq pela bolsa concedida.