

ELABORAÇÃO DE UM PRODUTO INOVADOR DE HAMBÚRGUER DE CARNE BOVINA ADICIONADO DE FARELO DE AVEIA

BRUNO EDUARDO MALANCHEN¹; DAIANA ALVES TERRA²; FELIPE MORESCO
TARTARO³; FLAVIO APARECIDO DA SILVA⁴; THAINARA GOTTARDI⁵; DANIELA
MIOTTO BERNARDI⁶

¹Acadêmico de Nutrição. Centro Universitário Assis Gurgacz – Paraná,
bmalanchen@hotmail.com

²Acadêmica de Nutrição. Centro Universitário Assis Gurgacz – Paraná,
daianaalvesterra@hotmail.com

³Acadêmico de Nutrição. Centro Universitário Assis Gurgacz – Paraná,
fmtartaro@icloud.com

⁴Acadêmico de Nutrição. Centro Universitário Assis Gurgacz – Paraná,
flavinhofutsal07@hotmail.com

⁵Acadêmica de Nutrição. Centro Universitário Assis Gurgacz – Paraná,
thainara.gottardi@hotmail.com

⁶Nutricionista. Doutora em Alimentos e Nutrição. Docente do Centro Universitário
Assis Gurgacz – Paraná, dani_miotto@yahoo.com.br

RESUMO

Introdução: A carne, é consumida em todo território nacional, como sendo um dos principais alimentos do cotidiano do brasileiro, porém, frutas, vegetais e grãos em geral são consumidos muito abaixo do ideal. Em consequência disso, o consumo diário de fibras nem sempre é adequado, e ainda as gorduras industrializadas e o açúcar refinado em muitos casos são ingeridos acima do recomendado nos últimos anos no padrão da alimentação ocidental. **Objetivo:** Este trabalho procurou propor a adição da farelo de aveia em hambúrguer bovino, em vista que esse alimento é rico em fibras, ácidos graxos de cadeia média, e também em B-glucana, nutrientes que propõe a aveia o status de alimento funcional promovendo benefícios à saúde humana. **Materiais e métodos:** Foram desenvolvidas uma amostra padrão de hambúrguer bovino (HP), outra amostra com adição de 10% de farelo de aveia (HA10) e uma terceira amostra com a adição de 15% (HA15). Foi realizado o cálculo nutricional (kcal, carboidrato, lipídeos, proteína e colesterol). Posteriormente fora realizada análise sensorial, onde foram avaliados os atributos aceitação global, aparência, aroma, sabor e textura, por meio de uma escala hedônica estruturada de 9 pontos, também foi avaliado a intenção de compra por meio de uma escala estruturada de 5 pontos. Os dados foram avaliados estatisticamente por ANOVA e Tukey. **Resultados:** Em relação ao valor calórico verificou-se 163 Kcal(HP), 202,4 Kcal(HA10), 222,1 Kcal(HA15), para carboidratos verificou-se 6,66g(HA10), 9,99g(HA15), para lipídeos 7,8(HP), 8,65(HA10), 9,07(HA15), para proteína 21,6(HP), 22,99(HA10), 23,68(HA15) e para colesterol verificou-se 60mg. Verificou-se que houve diferença estatística (P=0,05) apenas para o atributo “Aparência”. As médias de aceitação global foram

7,6 ± 1,5(HP), 7,0 ± 1,6(HA10), 7,2 ± 1,7(HA15), para aparência 7,4 ± 1,3(HP), 7,1 ± 1,3(HA10), 6,8 ± 1,9(HA15), para aroma 7,5 ± 1,4(HP), 7,0 ± 1,3(HA10), 7,0 ± 1,8(HA15), para sabor 7,4 ± 1,9(HP), 6,8 ± 1,7(HA10), 7,0 ± 2,1(HA15), para textura 7,3 ± 1,8(HP), 6,6 ± 1,7(HA10), 7,0 ± 2,0(HA16) e para intenção de compra 4,0 ± 1,5(HP), 3,7 ± 1,3(HA10), 3,8 ± 1,4(HA15). **Conclusão:** Conclui-se que é possível elaborar um produto de hambúrguer bovino com a adição de farelo de aveia de boa aceitabilidade, sendo que os atributos avaliados não apresentaram diferença significativa perante a avaliação qualitativa dos provadores, exceto para o atributo “aparência” na amostra padrão(HP). Ressalta-se ainda que as amostras obtiveram uma boa média perante a avaliação dos provadores por uso da escala hedônica estruturada.

Palavras-chave: Hambúrguer; Aveia; Produto Inovador