

Avaliação das características físicas de hambúrgueres com redução de sódio e gordura animal

Gabriela Smolinski da Silva¹, Leonardo Souza da Rosa¹, Marlice Salette Bonacina^{1*}
*Orientadora

¹Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS)
Campus Erechim

O hambúrguer está entre os alimentos processados mais consumidos, e geralmente são ricos em gordura animal e sódio. Por isso, buscar estratégias para a produção de hambúrgueres mais saudáveis, é um desafio para as indústrias de alimentos, as quais visam manter também a qualidade tecnológica e sensorial de seus produtos. Em virtude disso, o trabalho teve por objetivo estudar a influência da adição de farinha de semente de linhaça dourada (*Linum usitatissimum* L) e a utilização de sal com teor de sódio reduzido, nas características físicas de hambúrguer de carne bovina. Foram elaboradas, em duplicata, quatro formulações de hambúrgueres, as quais variaram as quantidades de gordura suína, farinha de linhaça, cloreto de sódio (NaCl) e cloreto de potássio (KCl): F1 (1,8% de NaCl e 10% de gordura); F2 (1,8% de NaCl e 10% de farinha de linhaça); F3 (1,08% de NaCl, 0,72% de KCl e 10% de gordura); F4 (1,08% de NaCl, 0,72% de KCl e 10% de farinha de linhaça). As amostras de hambúrgueres foram analisadas quanto as características físicas, em relação ao rendimento de cocção, porcentagem de encolhimento, capacidade de retenção de água e retenção de gordura. Para cocção, os hambúrgueres foram submetidos a temperatura de 200 °C, por 2 minutos em cada lado do produto, totalizando 4 minutos de cocção, tempo necessário para atingir a temperatura interna de 72 °C. A partir dos resultados foi possível observar que a formulação F4 apresentou os melhores resultados para o rendimento de cocção (87,92%), retenção de água (69,24%) e porcentagem de encolhimento (14,65%), diferindo significativamente ($p < 0,05$), em relação a estes parâmetros, da formulação F1 que apresentou apenas 79,02% de rendimento de cocção, 61,95% para retenção de água e 23,68% para encolhimento do diâmetro após a cocção. A formulação F4 também apresentou o melhor resultado para a retenção de gordura, porém não diferiu significativamente ($p > 0,05$) das demais amostras. Conclui-se que o hambúrguer adicionado de farinha de linhaça e com redução de sódio apresentou a melhor qualidade tecnológica, sendo uma alternativa para as indústrias que visam produzir alimentos mais saudáveis e com qualidade tecnológica.

Palavras-chave: cloreto de potássio; linhaça; qualidade; tecnológica.

Modalidade: Pesquisa.