

FARINHA DE LINHAÇA DOURADA COMO SUBSTITUTO DA GORDURA ANIMAL EM HAMBÚRGUER DE CARNE BOVINA COM REDUÇÃO DE SÓDIO

Gabriela Smolinski da Silva¹, Leonardo Souza da Rosa¹, Marlice Salete Bonacina^{1*}
*Orientador(a)

¹Instituto Federal de Educação, ciência e tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS) - *Campus* Erechim. Erechim,RS

Os consumidores costumam associar os produtos cárneos processados com imagem negativa, principalmente, em função dos teores de gordura saturada e de sódio que estes alimentos geralmente possuem. Por isso, é cada vez maior a busca dos consumidores por produtos cárneos mais saudáveis e práticos no momento do preparo. Dentre os alimentos que não demandam muito tempo para o preparo no domicílio, o hambúrguer merece destaque, em função do seu elevado consumo. Em virtude disso, este trabalho teve por objetivo estudar a influência da adição de farinha de semente de linhaça dourada (*Linum usitatissimum* L.), e cloreto de potássio nas características físico-químicas de hambúrgueres 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). Após a elaboração dos hambúrgueres, as amostras foram analisadas quanto a cor instrumental, teor de sódio e de gordura. A partir dos resultados foi possível verificar que para os parâmetros de cor, houve diferença significativa ($p < 0,05$) para a intensidade da cor vermelha (a^*), amarela (b^*) e luminosidade (L^*), e os valores variaram na faixa de 12,58 a 14,16; 10,85 a 15,75 e 42,10 a 43,22 para a intensidade de a^* , b^* e L^* respectivamente, sendo que as amostras que possuíam farinha de linhaça na formulação apresentaram cor mais intensa. As amostras (F3 e F4) que foram adicionadas de KCl não diferiram entre si ($p > 0,05$) e apresentaram valor médio de 4,92mg/g de sódio, porém diferiram significativamente das formulações F1 e F2, as quais obtiveram um valor médio de 7,60mg/g de sódio. Em relação ao teor de gordura, foi possível verificar que as amostras adicionadas de farinha de linhaça apresentaram menor teor de gordura (8,36%) e diferiram significativamente das amostras que possuíam gordura suína (9,37%). Conclui-se que o uso da farinha de linhaça e do KCl podem ser uma alternativa para a elaboração de hambúrgueres mais saudáveis, favorecendo também a aparência do produto, contudo há a necessidade de mais análises para caracterizar o hambúrguer.

Palavras-chave: Cloreto de potássio. Linhaça. Cor. Saudável.