

AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E ACEITAÇÃO SENSORIAL DE HAMBÚRGUER DE FRANGO COM ADIÇÃO DA FARINHA DE LINHAÇA (*LINUM USITATISSIMUM L.*)

PHYSICAL-CHEMICAL EVALUATION AND SENSORY ACCEPTANCE OF CHICKEN HAMBURGER WITH ADDITION OF FLAX FLAX (*LINUM USITATISSIMUM L.*)

LACERDA¹, T.T.F.; SANTOS², T.Q.; SÁ³, A.D.F.; LOPES⁴, G.L.; CÂMARA⁵, A. P.C.

Resumo

O hambúrguer é um produto cárneo industrializado, obtido de carne moída de animais e adicionado ou não de tecido adiposo. Estes produtos são, em sua maioria, ricos em gorduras, que unem praticidade e baixo custo para consumidores cada vez mais exigente. Os atributos sensoriais de aroma e aparência também são citados como importantes para influenciar na intenção de compra. A linhaça (*Linum usitatissimum L.*) Possui um alto teor de lipídios, e uma das principais fontes de ácidos graxos ômega-3 onde cerca de 50% da fração lipídica são compostas por ácido alfa-linolênico, que pode atuar na prevenção de doenças cardiovasculares, hipertensão e desordens inflamatórias. Este trabalho teve como objetivo avaliar o hambúrguer de carne de frango com adição de farinha de linhaça, comparando seu valor calórico com hambúrgueres comerciais. Considerou-se uma porção de 50 g. O hambúrguer foi elaborado com Peito de Frango+ coxa (70%), Proteína texturizada (19%), sal (1,4%), cebola (0,4%), Glutamato M. (0,20%), Água gelada (2%), toucinho (2%) e Farinha de linhaça (5%). Realizou-se análises físico químicas de proteínas, lipídios, fibra alimentar e teor de gordura total comparando o resultado com os hambúrgueres comerciais através de suas tabelas nutricionais. A avaliação sensorial foi aplicada com escala hedônica de nove pontos para os atributos aparência, cor, aroma, sabor e aceitação global para o hambúrguer com adição de farinha de linhaça. Todos os atributos analisados obtiveram valores do índice de aceitação (IA %) acima de 85%. Na avaliação do teor de gordura total, o hambúrguer com adição de farinha de linhaça apresentou menor valor em relação aos hambúrgueres existentes no mercado. Em relação aos teores de proteínas e fibras alimentares, o hambúrguer desenvolvido se destacou em relação aos comerciais (1,1g para proteínas e fibras alimentares 1,4 g, em média). A utilização da farinha de linhaça se apresentou viável, oferecendo um produto com elevado teor de proteínas e fibras, e reduzida quantidade de gordura total, além de obter um índice de aceitação acima de 85 %.

Palavras-chaves: Inovação; Produto conveniente; Avaliação.

1 Engenharia de Alimentos, Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar / UFCG – PB, e-mail: tainalacerda176@gmail.com

2 Engenharia de Alimentos, Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar / UFCG – PB, e-mail: tham_queiroga@hotmail.com

3 Engenheira de Alimentos, Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar / UFCG – PB, e-mail: ayladayanr@hotmail.com

4 Engenharia de Alimentos, Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar / UFCG – PB, e-mail: geraldavane@hotmail.com

5 Prof. Dra., Escola Agrícola de Jundiá / UFRN – RN, e-mail: anapaulacceq@gmail.com