

A carne e seus derivados estão entre os alimentos mais consumidos nas dietas dos povos ocidentais, dentre eles, destaca - se o hambúrguer, em virtude de seu fácil preparo e de suas positivas características sensoriais. Além disso, a busca por produtos funcionais também visa à criação de novas opções de mercado, através de adição de ingredientes alternativos, que aumentem o rendimento dos produtos e tragam benefícios à saúde do consumidor. Somam-se a isso, características intrínsecas da carne bubalina, que apresenta maiores teores de proteína e menores teores de gordura e colesterol, comparada a bovina. Assim, com o objetivo de desenvolver um produto inovador com características funcionais, foram elaboradas, através de um arranjo fatorial $2 \times 2 \times 2 + 2$, oito formulações de hambúrgueres de carne bubalina, sendo: 2 cortes cárneos (D -dianteiro ou M -dianteiro e traseiro), 2 agentes texturizantes (A- farinha de aveia ou R- de rosca), com (L) ou sem (SL) adição de linhaça. Além disso, foram elaborados dois grupos controle (CD - dianteiro e CM- traseiro e dianteiro). As análises realizadas foram de pH, capacidade de retenção de água, cor, perda de peso por cocção, quebra por descongelamento e textura. Até o presente momento, as formulações com adição de aveia com e sem linhaça apresentaram uma menor perda por cocção ($P < 0,01$), tanto com cortes de dianteiro (DA= 21%; DAL =19,83%), bem como no misto (MA= 23,25%, MAL= 25,17%), quando comparadas com as adicionadas de farinha de rosca com e sem linhaça (DR= 26,08%; DRL =28,67%; MR = 32%, MRL = 26%). O presente projeto encontra-se em andamento, sendo realizadas as demais análises laboratoriais.