

ANÁLISE SENSORIAL DE HAMBÚRGUERES BUBALINOS ADICIONADOS DE INGREDIENTES FUNCIONAIS

FISCHMANN, M.S.², KINDLEIN, L.^{1*}, G.P. BERGMANN¹, ANTONIAZI, I.M.³

¹ Departamento de Medicina Veterinária Preventiva FAVET/UFRGS.

² Acadêmico de Medicina Veterinária-UFRGS mauriciosf.vet@gmail.com

³ Aluna especial no Programa de Pós – Graduação em Ciências Veterinárias

* Orientadora: liris.kindlein@ufrgs.br



INTRODUÇÃO

A carne e seus derivados estão entre os alimentos mais consumidos nas dietas dos povos ocidentais. Entre seus derivados destaca-se o hambúrguer, por ser um produto processado de grande praticidade. Com a crescente demanda por alimentos mais saudáveis, torna-se importante o desenvolvimento de produtos que apresentem tais características. Neste contexto, o uso da carne bubalina, por apresentar baixos teores de gordura e colesterol, e a adição de ingredientes funcionais, como a aveia e a linhaça, podem agregar tais características.

OBJETIVO

Este trabalho teve por objetivo avaliar a intenção de compra e a preferência do consumidor a Hambúrgueres de carne bubalina adicionados de ingredientes funcionais através de análise sensorial.

MATERIAL E MÉTODOS

Os cortes cárneos comerciais utilizados como matéria-prima foram paleta (dianteiro - D) e/ou músculo (traseiro - T) de bubalinos, oriundos de estabelecimentos com Sistema de Inspeção Federal. A carne foi moída e adicionados os demais ingredientes da formulação base, e distribuídos em um arranjo fatorial de 2 (músculos do quarto D e misto, com músculos dos quartos D e T - DT) x 2 (farinha de aveia - A e de rosca - R) x 2 (com e sem linhaça - L), totalizando oito tratamentos. A fase experimental foi dividida em duas etapas. A primeira consistia em análise sensorial com 21 provadores semi-treinados, que atribuíram escores através de uma escala hedônica de sete pontos (1= nunca compraria; 7= compraria sempre). A segunda etapa consistia em avaliar a preferência comparativa dos dois tratamentos que apresentaram o maior escore na etapa anterior, frente a um hambúrguer bovino de marca comercial (controle), utilizando teste de Tukey ($P < 0,05$), através do Programa SASM.



Figura 1. Análise Sensorial de hambúrgueres bubalinos adicionados de ingredientes funcionais

RESULTADOS

Tratamento	Escore*	Tratamento	Preferência (%)
DA	3,81±1,25 ^a	DAL	4,14±1,82 ^a
DR	4,19±1,60 ^a	C	3,38±1,50 ^a
DAL	4,14±1,82 ^a	DR	4,00±1,38 ^a
DRL	3,38±1,50 ^a		
MA	4,00±1,38 ^a		
MR	3,52±1,20 ^a		
MAL	3,95±1,80 ^a		
MRL	3,33±1,68 ^a		

Tabela 2. Preferência comparativa de provadores semi-treinados de hambúrgueres bubalinos frente a um hambúrguer bovino de marca comercial.

Tabela 1. Intenção de compra de provadores semi-treinados frente a hambúrgueres bubalinos adicionados de ingredientes funcionais e farinha de rosca.

Os tratamentos com cortes cárneos de dianteiro adicionados de farinha de rosca (DR), seguido do hambúrguer com cortes de dianteiro, adicionados de aveia e linhaça (DAL) obtiveram tendência de maior escore na intenção de compra ($P=0,08$)(Tabela 1), e foram selecionados para o teste de preferência comparativa (Tabela 2), no qual o tratamento DAL apresentou a maior preferência (45%) comparado ao controle (30%) e DR (25%).

CONCLUSÃO

O aproveitamento de cortes cárneos de baixo valor comercial de carne de búfalo demonstrou melhor aceitação comparado ao hambúrguer comercial de carne bovina. O uso de ingredientes funcionais em derivados cárneos elaborados apresentou boa aceitação dos consumidores, sendo um mercado promissor, representando assim uma alternativa para a indústria.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALTHAUS, R. A., CANTERI, M. G., GIGLIOTI, E.A. Tecnologia da informação aplicada ao agronegócio e ciências ambientais: sistema para análise e separação de médias pelos métodos de Duncan, Tukey e Scott-Knott. Anais do X Encontro Anual de Iniciação Científica, Parte 1, Ponta Grossa, p. 280-281, 2001.

GALÁN, I., GARCÍA, M.L., SELGAS, M.D. Effects of irradiation on hamburgers enriched with folic acid. Meat Science, (2009).