



Subprodutos de chia (*Salvia hispanica* L.) em fishburguer de tilápia-do-nilo (*Oreochromis niloticus*)

Maria Cecília Cabral Rampe, Fábio da Costa Henry, Rafael dos Santos Costa

O presente estudo tem como objetivo avaliar a eficiência da utilização de subprodutos da chia (*Salvia hispanica* L.) na substituição da gordura suína, tradicionalmente utilizada em formulações de hambúrgueres elaborados com carne de peixe. No ensaio 1 será testada a inclusão da mucilagem de chia, mediante redução dos níveis de utilização da gordura suína. O delineamento experimental será inteiramente casualizado com 5 tratamentos (C: 10% de gordura suína; T1: 9% de gordura suína e 1% de mucilagem; T2: 8% de gordura suína e 2% de mucilagem; T3: 7% de gordura suína e 3% de mucilagem e T4: 6% de gordura suína e 4% de mucilagem) e 3 repetições. Para o ensaio 2, será fixado o nível de mucilagem que apresentar os melhores resultados para as características analisadas no primeiro estudo, seguido da inclusão crescente de farinha estabilizada de chia em substituição a gordura suína. O delineamento será do tipo inteiramente casualizado, composto de 5 tratamentos (C: gordura suína + mucilagem; T1: gordura suína + mucilagem + 2,5% de farinha de chia; T2: gordura suína + mucilagem + 5% de farinha de chia; T3: gordura suína + mucilagem + 7,5% de farinha de chia e T4: mucilagem + 10% de farinha de chia) e 3 repetições cada. Os hambúrgueres serão desenvolvidos e analisados nos laboratórios do Ifes – Campus de Alegre - ES. Após a elaboração dos hambúrgueres, amostras serão retiradas para realização de análises físico-químicas (composição centesimal, pH, cor objetiva, perfil de textura, atividade da água, percentual de rendimento, percentual de encolhimento, capacidade de retenção de água e gordura e índice de TBARs), microbiológicas (coliformes a 45°C/g, *Staphylococcus coagulase positiva*/g e *Salmonella sp*) e sensoriais (teste de aceitação) em ambos ensaios. No ensaio 2, além das análises realizadas no tempo zero, ou seja, logo após a confecção dos hambúrgueres, as análises microbiológicas e de oxidação lipídica (TBARs) serão também desenvolvidas durante a estocagem dos hambúrgueres sob congelamento (- 18°C) em 30, 60, 90 e 120 dias para avaliação da estabilidade dos produtos armazenados. Os resultados serão submetidos à análise de variância (ANOVA), e as médias comparadas pelo teste de Tukey ao nível de 5% de significância.

Palavras-chave: Carne de peixe, Hambúrguer, Saudabilidade.

Instituição de fomento: Instituto Federal do Espírito Santo (Ifes – Campus de Alegre)