



INFLUÊNCIA DO APROVEITAMENTO DO SORO DE QUEIJO NA ACEITAÇÃO DE HAMBÚRGUER BOVINO

Dilmeleson da Silva Moraes - IFFluminense – dilmeleson@gmail.com

Saulo Valadão Escudini – IFFluminense – Saulo.escudini@yahoo.com.br

Christiane Siqueira Schneider – IFFluminense - chrischneider7@gmail.com

Poliana Gualande Ribeiro Boechat - IFFluminense – poliana.gualande@gmail.com

Juliana Gonçalves Vidigal – IFFluminense – jvidigal@iff.edu.br

Meio ambiente / Impactos Ambientais

O setor de laticínios é responsável por descarregar grande quantidade de resíduos nos mananciais hídricos e, portanto, o soro de queijo tem sido considerado um problema, uma vez que se observa um crescimento na produção nacional de queijos, acarretando um aumento na poluição das águas de mananciais hídricos. Neste contexto, as pesquisas com a finalidade de aproveitar os chamados co-produtos das indústrias, como o soro de queijo, têm adquirido cada vez mais relevância, tanto no que diz respeito ao aumento da oferta de nutrientes nos alimentos, como em relação à diminuição de impactos ambientais. A indústria de carnes tem buscado ingredientes, cárneos ou não, que melhorem as propriedades de textura e de retenção de água dos produtos. Dessa forma, o soro de queijo é uma alternativa para melhorar as características de rendimento e aceitação, já que suas proteínas possuem propriedades que permitem seu uso como substância enchedora, ligadora e extensora. O objetivo do presente trabalho foi produzir e avaliar a qualidade sensorial de hambúrguer bovino contendo soro de queijo fluido em substituição à água das formulações (0%, 50% e 100% de substituição). As amostras foram formuladas no setor de carnes do Instituto Federal Fluminense, campus Bom Jesus, e analisadas sensorialmente por julgadores não treinados. O teste sensorial usado foi o de aceitação por escala hedônica estruturada de nove pontos para os atributos cor, sabor, textura, aparência e impressão global. Os resultados foram interpretados por meio da Análise de Variância e Teste de Dunnett de médias, ao nível de 5% de probabilidade. Os resultados encontrados apontaram que a água pode ser substituída em até 100% pelo soro nas formulações de hambúrguer bovino, sem prejuízo à qualidade sensorial. As amostras com 50% de soro em substituição à água foram mais bem aceitas quando em comparação às amostras controle (0% de substituição). Portanto, o presente trabalho demonstrou que não houve interferência deste subproduto para a aceitação dos produtos cárneos formulados. Diante do exposto, é possível concluir que o soro de queijo líquido fresco pode substituir a água/gelo das formulações de hambúrguer bovino em até 100%, não interferindo negativamente em suas características sensoriais.

Palavras-chave: Soro de queijo, Impacto ambiental, Qualidade.

Instituição de fomento: CNPq, IFFluminense.