



## UTILIZAÇÃO DE CHIA COMO SUBSTITUTO DE GORDURA ANIMAL EM HAMBÚRGUER BOVINO

Christiane Siqueira Schneider, Poliana Gualande Ribeiro Boechat, Saulo Valadão Escudini, Dilmeleson da Silva Moraes, Juliana Gonçalves Vidigal.

*Farmácia / Bromatologia*

A utilização de gordura animal nas formulações cárneas tem sido cada vez mais passível de questionamentos, devido principalmente a seu potencial para elevar o risco de doenças cardiovasculares. Diversos estudos têm sido realizados com o intuito de verificar a possibilidade de reduzir o teor de gordura animal em produtos cárneos, entretanto, a gordura adicionada exerce papel importante na palatabilidade e, assim, sua redução pode influenciar na aceitação sensorial dos produtos. A chia (*Salvia hispanica* L.), tem despertado a atenção de pesquisadores devido sua alta concentração de ácidos graxos poliinsaturados e por seu elevado teor de proteína, de fibra alimentar e de substâncias antioxidantes. O objetivo do presente trabalho é produzir e avaliar a qualidade de hambúrguer bovino formulado com farinha integral de semente de chia (*Salvia hispanica* L.) em cinco distintas concentrações (0%, 25%, 50%, 75% e 100% de substituição). As amostras foram analisadas sensorialmente por julgadores não treinados, utilizando-se o Teste de Aceitação por escala hedônica estruturada de nove pontos para os atributos de cor, sabor, textura, aparência e impressão global. Os resultados foram interpretados por meio de análise de variância e regressão utilizando-se o teste F ao nível de 5% de probabilidade. Os resultados demonstraram que a utilização de chia como substituto parcial da gordura melhora a qualidade sensorial, alcançando aprovação máxima entre 25% e 50% de substituição para todos os atributos avaliados. Os níveis de substituição propostos por este trabalho se mostraram mais elevados em comparação aos trabalhos já realizados e, mesmo assim, foi possível obter boa aceitação para os produtos. Conclui-se com o presente trabalho que é possível produzir hambúrgueres com reduzidos teores de gordura, pela substituição parcial ou total da gordura animal pela farinha integral de chia, com boa aceitação sensorial, preservando-se a boa aceitação dos produtos elaborados.

Palavras-chave: Chia, Hambúrguer bovino, Gordura animal.

Instituição de fomento: CNPq, IFFluminense.