

22^o Encontro de
Iniciação Científica
da UENF14^o Circuito de
Iniciação Científica
do IFFluminense10^a Jornada de
Iniciação Científica
da UFF

IX

Congresso
Fluminense de
Iniciação Científica e
Tecnológica

II

Congresso
Fluminense de
Pós-Graduação17^a Mostra de
Pós-Graduação
da UENF2^a Mostra de
Pós-Graduação
do IFFluminense2^a Mostra de
Pós-Graduação
da UFF

Ciência, tecnologia e inovação no Brasil: desafios e transformações

APROVEITAMENTO INTEGRAL DE BIOMASSA E FARINHA DE BANANA VERDE NA PRODUÇÃO DE HAMBÚRGUER BOVINO

Poliana Gualande Ribeiro Boechat, Juliana Gonçalves Vidigal, Jecylda Cecília Reis Abreu Cristófori

Há atualmente uma iniciativa em busca de alimentos mais saudáveis, como os com reduzidos teores de gordura. Os derivados de banana verde são potenciais substitutos da gordura usada nas formulações desses produtos, pois além de apresentarem qualidade nutricional, agem como espessantes e não conferem sabor indesejável, evitando as possíveis problemáticas tecnológicas. O presente trabalho propôs investigar os efeitos da substituição em hambúrgueres do ingrediente toucinho por biomassa e farinha de banana verde em três níveis (50%, 100% e 50%/50%) para cada um dos derivados, além de um grupo controle (0%). Realizou-se análises químicas, físicas e sensoriais para avaliar a viabilidade da substituição parcial ou total do toucinho pelos ingredientes à base de banana verde. Os resultados obtidos demonstraram que a substituição não influenciou no rendimento dos hambúrgueres, porém o encolhimento foi significativamente maior na formulação H0. Para a cor, não houve diferença ($P > 0,05$) nos parâmetros L^* e b^* , já no parâmetro a^* houve diferença ($P < 0,05$), onde as amostras que apresentavam só farinha de banana verde como substituto (HF50; HF100) diferiram da controle. A avaliação de diferença global de cor (ΔE^*) em comparação com o controle (H0) se enquadrou em “pouco perceptível” e “percepção clara”. A atividade de água e os teores de cinzas e proteínas não tiveram variações significativas, enquanto que o teor de umidade foi maior ($P < 0,05$) nas amostras com biomassa de banana verde; o teor de gordura, como esperado, apresentou diferença significativa muito expressiva: a amostra controle (H0) teve o maior teor (10,1317%) e as com 100% de substituição em ambos os derivados, os menores teores (em média 1,9639 %); o percentual de carboidratos também apresentou diferença ($P > 0,05$) devido aos derivados de banana verde serem principalmente compostos por carboidratos. Sensorialmente houve diferenças significativas entre as amostras, principalmente nos atributos sabor e textura, porém constata-se que todas as amostras tiveram boa aceitação visto que as médias ficaram dentro de “gostei muito” (nota 8) e “gostei moderadamente” (nota 7). A partir dos resultados obtidos, certifica-se que uso de derivados de banana verde como substituto da gordura foi tecnologicamente e sensorialmente satisfatório, indicando um potencial de aplicação dos mesmos na indústria cárnea.

Palavras-chave: Amido resistente, Substitutos de gordura, Qualidade Nutricional.
Instituição de fomento: CNPq e IFFluminense.