



Ciências Agrárias

QUALIDADE DE HAMBÚRGUER ELABORADO COM CHIA (SALVIA HISPANICA L.) E ÓLEO ESSENCIAL DE TOMILHO

Evelyn Lepre Fernandes, Juliana Gonçalves Vidigal, Nathalia Ribeiro Ferreira da Silva, João Tomaz da Silva Borges, Kátia Yuri Fausta Kawase

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 objetivo de verificar a possibilidade de reduzir o teor de gordura animal em produtos cárneos. Alguns trabalhos incluem o uso de óleos vegetais, ricos em lipídios contendo ácidos graxos insaturados, como substitutos desta gordura, proporcionando aos produtos um melhor perfil de ácidos graxos e menores níveis de colesterol. Todavia, a gordura exerce papel importante na formação de emulsões estáveis e produtos com baixo teor de gordura podem ter a aceitação de sua textura comprometida. A chia (*Salvia hispanica* L.), planta nativa do sul do México e norte da Guatemala tem despertado a atenção de pesquisadores pela alta concentração de óleo rico em ácidos graxos poliinsaturados, elevado teor de proteína, de fibra alimentar e de substâncias antioxidantes. Por outro lado, o enriquecimento de produtos cárneos com ácidos graxos insaturados pode levar à maior susceptibilidade à oxidação lipídica. Para minimizar as alterações sensoriais ocasionadas pela oxidação lipídica nestes produtos, antioxidantes naturais podem ser utilizados, como o óleo essencial de tomilho (*Thymus vulgaris* L.). O objetivo do projeto é determinar o efeito da utilização de farinha integral de chia como substituto de gordura na qualidade física, nutricional e sensorial de produção de hambúrguer bovino e verificar o efeito óleo essencial de tomilho como agente inibidor de reações oxidativas nestes produtos. Serão realizadas análises físicas (rendimento na cocção, encolhimento, avaliação da cor e análise do perfil de textura), físico-químicas (teores de água, de lipídios, de proteínas, de cinzas e análise de TBA) e análise sensorial (teste de aceitação com escala hedônica). Pretende-se com o presente projeto, desenvolver formulações de hambúrguer bovino com melhores atributos nutricionais e sensoriais devido, principalmente, ao reduzido teor de gordura animal, ao conteúdo em ácidos graxos poliinsaturados e à presença de fibra alimentar, ocasionados pela substituição da gordura animal por farinha integral de chia. Com a substituição do antioxidante sintético por óleo essencial de tomilho, espera-se minimizar o uso de aditivos conservadores que podem comprometer a segurança dos produtos.

Palavras-chave: Hamburger, Chia (Salvia hispanica L.), Óleo essencial

Instituição de fomento: IF Fluminense