



UTILIZAÇÃO DE CHIA COMO SUBSTITUTO DE GORDURA ANIMAL EM HAMBURGUER BOVINO

Nathalia Ribeiro Ferreira da Silva, Evelyn Lepre Fernandes, Juliana Gonçalves Vidigal, Saulo Valadão Escudini, Thays da Costa Silveira.

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; outros analisam os efeitos da substituição da gordura por fontes de carboidratos como aveia, grão de bico e fécula de mandioca, proporcionando aos produtos um melhor perfil de ácidos graxos e menores níveis de colesterol. Todavia, a gordura adicionada exerce papel importante na palatabilidade e, assim, sua redução pode influenciar na aceitação sensorial dos produtos. A chia (*Salvia hispanica L.*), planta nativa do sul do México e norte da Guatemala tem despertado a atenção de pesquisadores devido a alta concentração de ácidos graxos poliinsaturados e por seu elevado teor de proteína, de fibra alimentar e de substâncias antioxidantes. O presente trabalho teve como objetivo produzir e avaliar sensorialmente a qualidade de hambúrguer bovino formulado com farinha integral de semente de chia em diferentes níveis de substituição (0%, 25%, 50%, 75% e 100%) da gordura animal, para os atributos de aparência, cor, textura, sabor e impressão global. As amostras foram formuladas no setor de carnes do Instituto Federal Fluminense, campus Bom Jesus e analisadas sensorialmente por julgadores não treinados, utilizando-se o Teste de Aceitação com escala hedônica estruturada de nove pontos. 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, demonstrando melhor aceitação que a formulação tradicional. 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 que o presente trabalho aponta a utilização da chia como potencial substituto de gordura animal em formulações de hambúrguer bovino, levando à boa aceitação para os atributos analisados por parte dos consumidores.

Palavras-chave: Hambúrguer Bovino, Semente de chia, Substituição da gordura.

Instituição de fomento: IFFluminense.