

Qualidade de hambúrguer elaborado com chia (*Salvia hispanica L.*) e óleo essencial de tomilho (*Thymus vulgares L.*)

Christiane Siqueira Schneider, Poliana Gualande Ribeiro Boechat, Dilmeleson da Silva Moraes, Jecylda Cristófori, Juliana Gonçalves Vidigal

O uso de gordura animal na alimentação humana tem sido cada vez mais questionado e os consumidores têm buscado opções mais saudáveis para sua dieta. A chia (*Salvia hispanica L.*) é importante fonte de lipídios insaturados, proteínas e fibra alimentar e pode ser uma alternativa ao uso da gordura animal em produtos cárneos, como o hambúrguer. Todavia, o uso da chia pode levar à percepção de características sensoriais indesejáveis, uma vez que leva ao aumento do conteúdo em ácidos graxos poli-insaturados no produto final e, conseqüentemente, torna-os mais susceptíveis à oxidação lipídica. O uso de antioxidantes naturais, como o óleo essencial de tomilho (*Thymus vulgares L.*), seria uma forma de evitar as modificações indesejáveis das características sensoriais dos produtos, em substituição aos antioxidantes sintéticos comumente usados. Neste contexto, o presente trabalho teve por objetivo produzir e avaliar a qualidade físico-química e sensorial de hambúrguer bovino formulado com farinha integral de semente de chia e óleo essencial de tomilho. Foram formulados os hambúrgueres em cinco distintas concentrações (0%, 25%, 50%, 75% e 100% de substituição de toucinho por farinha integral de chia). As amostras foram submetidas à teste de aceitação sensorial com escala hedônica estruturada de nove pontos, sendo atribuídas notas de 9 para “gostei extremamente”, a 1 para “desgostei extremamente”. Os hambúrgueres apresentaram boa aceitação sensorial, considerando os atributos cor, sabor, aparência, textura e impressão global, cujos escores localizaram-se entre os termos hedônicos “gostei muito” (nota 8) e “gostei extremamente” (nota 9). Na avaliação da composição centesimal, os teores de água, cinzas, gordura e carboidratos não sofreram alteração ($P > 0,05$) com o aumento dos conteúdos de farinha integral de chia em substituição à gordura das formulações. Todavia, os teores de proteínas aumentaram à medida que se aumentava os níveis de substituição de toucinho por chia, o que pode ser explicado pelo elevado teor de proteínas da chia (17 a 24%). A utilização de chia em hambúrguer mostrou-se viável tecnologicamente considerando sua aceitação e composição centesimal, além de proporcionar a substituição de uma fonte de gordura saturada por outra de gordura poli-insaturada, contribuindo assim com a diminuição dos riscos de doenças cardiovasculares dos consumidores.

Palavras-chave: Substitutos de gordura, Farinha de chia, Óleo essencial de tomilho.

Instituição de fomento: CNPq, IFFluminense.