



Desenvolvimento, aceitabilidade e vida de prateleira de hambúrgueres “light” enriquecidos com chia (*Salvia hispanica* L.).

Autores e afiliações

Thaís Ribeiro Pinheiro, discente de graduação, Universidade Federal do Pampa,
Campus Uruguaiana.

Andrieli Bassin Cogo, graduada em Farmácia, Universidade Federal do Pampa,
Campus Uruguaiana.

Félix Roman Munieweg, discente de pós-graduação, Universidade Federal do
Pampa, Campus Uruguaiana.

Jean Ramos Boldori, discente de pós-graduação, Universidade Federal do Pampa,
Campus Uruguaiana.

Cristiane Casagrande Denardin, docente, Universidade Federal do Pampa, Campus
Uruguaiana.

thaispinheiro.aluno@unipampa.edu.br

Atualmente, devido a crescente incidência de doenças cardiovasculares e obesidade em todo o mundo, a população tem procurado alternativas para a melhoria da qualidade de vida, entre elas a mudança nos hábitos alimentares, o que gerou uma maior demanda por produtos alimentícios mais saudáveis, com um apelo funcional e principalmente por com níveis de gordura reduzido. As fibras alimentares podem ser incluídas na classe dos alimentos funcionais, devido ao seu grande valor nutricional elas vêm despertando muito interesse de especialistas das áreas de nutrição e saúde pois, vários estudos relatam que o consumo de fibra alimentar reduz o risco de ocorrência de doenças cardiovasculares, diabetes, hipertensão, obesidade, e algumas patologias gastrointestinais. A partir disso, observamos que várias plantas apresentam este benefício, uma delas é a chia (*Salvia hispanica* L.). A semente de chia é um grão altamente nutritivo devido ao seu elevado conteúdo de fibra alimentar, proteínas e ácidos graxos essenciais. Em contraponto, o hambúrguer (carne bovina, suína ou frango) participa dos hábitos alimentares de grande parte da população devido às suas características sensoriais, e por ser um produto de fácil preparo. A utilização de fibra alimentar em produtos cárneos é uma alternativa para substituir a gordura, pois auxilia na textura e aumenta a capacidade de reter água,

possuindo um bom rendimento e reduzindo o custo da formulação. Pensando nisso, o presente trabalho avaliou a possibilidade de substituição da gordura em hambúrgueres bovinos substituídos por diferentes níveis de chia perfazendo quatro tratamentos: controle (sem adição de chia), T1 (3,5% de chia), T2 (7% de chia) e T3 (10% de chia). Os hambúrgueres foram analisados quanto as características físico-químicas (proteína, gordura, umidade e cinzas), características de cozimento, análise sensorial (cor, odor, sabor, textura, intenção de compra e presença de partículas) e vida de prateleira. De acordo com os resultados apresentados, o produto apresentou uma boa aceitabilidade sensorial e análise de cor desejável para o produto, sem diferenças da adição de chia em relação ao controle. Na análise de cor os resultados foram satisfatórios com a adição de chia, pois, após a cocção dos hambúrgueres não é observada diferença de cor nos produtos. A adição de chia não modificou os parâmetros de rendimento e retenção de gordura dos hambúrgueres. Já a retenção de umidade não apresentou diferença entre os hambúrgueres, concluindo assim, que a adição de chia não altera a textura do produto. A adição de diferentes níveis de chia em hambúrguer de carne bovina não provocou a oxidação do produto, nem modifica o pH em um prazo de 30 dias. Diante dos resultados obtidos, é possível demonstrar a possibilidade de se desenvolver produtos cárneos reestruturados com substituição total da gordura por semente de chia.

Agradecimentos: Agradecemos a UNIPAMPA pelo auxílio financeiro.

Palavras-chave: Hambúrguer; Carne bovina; Fibra alimentar; *Salvia hispanica* L.