II Congresso Internacional das **Ciências Agrárias** COINTER - PDVAgro 2017

ELABORAÇÃO DE HAMBUGUER COM REDUZIDO TEOR DE SAL E ADIÇÃO DE FARINHA DE LINHAÇA

Apresentação: Relato de Experiência
Adiel Vieira de Lima¹; Keyla Laura Lira dos Santos²

Introdução

O cloreto de sódio (NaCl) também conhecido como sal de cozinha, representa maior parte do sódio encontrado na alimentação humana. Altas concentrações de sódio na corrente sanguínea aumenta a retenção de água pelo corpo, levando ao aumento da pressão arterial e desenvolvimento de doenças secundárias (GARCIA et al., 2013), dessa forma, busca-se alternativas para reduzir o NaCl em produtos alimentícios, sem causar prejuízos a qualidade sensorial e econômica dos produtos.

De acordo com Carvalho et al. (2014) o uso do cloreto de potássio como substituto no cloreto de sódio é limitado pelo seu sabor amargo, porém retêm menos água no corpo e diminui o aumento da pressão arterial. A farinha de linhaça por sua vez, pode atuar na prevenção de doenças cardiovasculares, hipertensão e desordens inflamatórias, pois é grande fonte de lipídios e rica em ácidos graxos ômega-3 (SILVA, 2013).

Objetivou-se avaliar a substituição de sal comum por sal *ligh* (66% menos sódio) e a adição de farinha de linhaça em hambúrgueres de carne bovina.

Relato de Experiência

O trabalho foi realizado na cozinha da Universidade Federal Rural de Pernambuco/ Unidade Acadêmica de Serra Talhada-UFRPE-UAST, em Agosto de 2017, na disciplina de tecnologia de carne e derivados. Foram elaborados quatro tipos de hambúrgueres: com sal comum e sem farinha de linhaça (SCSF), com sal light (66% menos sódio) e sem farinha de linhaça (SLSF), com sal comum e com farinha de linhaça (SCCF) e com sal light (66% menos sódio) e com farinha de linhaça (SLCF). Os ingredientes utilizados na fabricação dos hambúrgueres foram: carne bovina moída (7 mm), farinha de linhaça, água gelada, sal (comum e light), cebola, pasta de alho e amido de milho.

¹ Discente do curso de zootecnia, UFRPE-UAST, e-mail: adiel1205@hotmail.com

² Docente do curso de zootecnia, UFRPE-UAST, email: keylasantos@gmail.com

A cebola foi ralada, como o auxílio de ralo, o alho foi passado no liquidificador com óleo até virar uma pasta. Os ingredientes para cada tipo hambúrguer foram misturados em recipientes diferentes até ficar divididos em pequenas quantidades e colocados nas formas para prensar o hambúrguer. Depois de preparados foram armazenados em sacolas plásticas de forma individual e identificados.

Para assar utilizou-se um frigideira antiaderente, quando a frigideira estava quente adicionava-se óleo e o hambúrguer deixando fritar por 2 minutos cada lado. Era assado um hambúrguer por vez, e a frigideira sempre era lavada entre um hambúrguer e outro. Após assados os hambúrgueres foram avaliados qualitativamente pelos alunos quanto os aspectos de encolhimento e sensoriais.

Constatou-se o melhor sabor para o SCSF e o pior para o SLCF. SLSF e SCCF foram intermediários, o que indica seu potencial para uso em formulações de hambúrgueres mais saudável, evitando riscos à saúde.

Considerações

O Sal light e a farinha de linhaça podem substituir o sal comum e a gordura, porém mais estudos são necessários para avaliar a vida útil do produto.

Referências

CARVALHO, C. B.; VITAL, A. C. P.; TONON, L. A. C.; PIERETTI, G. G.; MADRONA, G. S.; PRADO, I. N. ANÁLISE SENSORIAL DE HAMBÚRGUER BOVINO COM REDUZIDO TEOR DE SÓDIO. In: XX Congresso Brasileiro de Engenharia Química - COBEQ, 20, 2014, Florianópolis. SC.

GARCIA, Carlos Eduardo Rocha; BOLOGNES, Vinícius José; SHIMOKOMAKI, Massami. APLICAÇÕES TECNOLÓGICAS E ALTERNATIVAS PARA REDUÇÃO DO CLORETO DE SÓDIO EM PRODUTOS CÁRNEOS. **Boletim do Centro de Pesquisa de Processamento de Alimentos**, Curitiba, v. 31, n. 1, p 139-150, jan./jun. 2013.

SILVA, Carlos Eduardo da. **ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO DE HAMBÚRGUERES DE CARNE BOVINA COM SUBSTITUIÇÕES DE TOUCINHO POR FARINHA DE LINHAÇA**. 2013. 54 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Mestrado Profissional em Tecnologia de Alimentos, Câmpus Londrina, Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Londrina, 2013.