

Elaboração de Hambúrgueres de Carne Caprina Enriquecidos com Linhaça

Elaboration of Goat Meat Burgers Enriched with Linseed

Saullo Laet Almeida Vicente¹; Rossana H. Clementino²; Daniel Maia Nogueira³

A carne caprina apresenta alto valor nutricional, principalmente em vitaminas, minerais e proteínas. Além disso, apresenta baixo teor de gordura e alta digestibilidade em comparação a outras carnes. Juntamente com a linhaça, que é um grão bioativo considerado alimento funcional, resulta em um produto dietético e benéfico à saúde do consumidor. Este trabalho teve como objetivo elaborar hambúrgueres de carne caprina enriquecidos com linhaça e verificar, por meio de análise sensorial, a aceitabilidade por possíveis consumidores. Foram utilizados dois pernis, descartando-se o tecido conjuntivo, ossos e gordura, e foram posteriormente moídos. Após a moagem, a carne foi colocada em bandeja e temperada com sal, pimenta do reino, cebolinha e alho. Os hambúrgueres foram elaborados com 0%, 2%, 5% e 10% de linhaça em relação à quantidade de 220 g carne/tratamento, sendo refrigerados em temperatura de 4 °C e, posteriormente, fritos em chapa quente, aquecida a gás, para a análise sensorial. A análise sensorial foi realizada com o consentimento livre e esclarecido de 20 avaliadores, selecionados aleatoriamente. Os provadores foram orientados a realizar o teste de acordo com a identificação nos pratos, com números aleatórios. A ficha de avaliação continha o teste de aceitação global com escala hedônica estruturada de nove categorias, variando de gostei extremamente (nota 1) a desgostei extremamente (nota 9), avaliando-se cinco atributos: aroma, cor, impressão global, sabor e textura. Os resultados atribuídos pelos

¹Zootecnista, estudante de mestrado do Programa de Pós-graduação em Ciência Animal, Univasf, Petrolina, PE. Bolsista Facepe.

²Zootecnista, D.Sc. em Nutrição de Ruminantes, Docente da UFRPE – UAST, Serra Talhada, PE.

³Médico-veterinário, Ph.D. em Ciências Veterinárias, pesquisador da Embrapa Semiárido, Petrolina, PE, daniel.nogueira@embrapa.br.

avaliadores referentes ao aroma, cor, impressão global, sabor e textura foram avaliados por análise de variância (Anova), seguido pelo teste Tukey para verificar as possíveis diferenças entre os tratamentos. Foi observado que todas as porcentagens de linhaça adicionadas aos hambúrgueres apresentaram boa aceitabilidade pelos avaliadores e nenhum tratamento diferiu estatisticamente nos cinco atributos analisados. Conclui-se que as porcentagens de linhaça adicionadas aos hambúrgueres não afetam a qualidade sensorial do produto, e que o tempero utilizado não influenciou no sabor.

Palavras-chave: aceitabilidade, análise sensorial, caprinocultura, embutidos.

Keywords: acceptability, sensory analysis, goat, embedded.

Fonte de financiamento: Facepe.