

AVALIAÇÃO SENSORIAL DE HAMBÚRGUER DE *TEMPEHS* DE SOJA E DE FEIJÃO COMUM

Aline Oliveira Colombo^{1*}; Priscila Zaczuk Bassinello², Rayane de Jesus Vital³, Rosângela Nunes Carvalho²

¹Universidade Federal de Goiás; ²EMBRAPA Arroz e Feijão; ³Universidade Paulista

*colomboaline@yahoo.com.br

O *tempeh* é um produto de fermentação sólida dos grãos de soja através do fungo *Rhizopus oligosporus*, podendo ser preparado adicionando-se temperos ou em outras aplicações como hambúrguer. *Tempehs* de diferentes matérias-primas vêm chamando a atenção de pesquisadores e principalmente da indústria. Este trabalho tem o objetivo de avaliar a aceitação de hambúrguer elaborado com *tempeh* de feijão comum, comparada ao de *tempeh* tradicional de soja. Os *tempehs* foram fabricados a partir de grãos descascados de feijão carioca cv. Pérola, armazenado e escurecido. As amostras comerciais de *tempeh* de soja foram adquiridas em Resende-RJ. Os demais ingredientes dos hambúrgueres e o modo de preparo foram iguais para ambos. Para a análise sensorial, participaram 82 provadores não treinados e que nunca haviam consumido hambúrguer de *tempeh* (HT), avaliando-se os produtos grelhados quanto à aceitação dos atributos (aparência, aroma, sabor e impressão global), utilizando-se escala hedônica de nove pontos e intenção de compra. As amostras foram previamente submetidas a análise microbiológica para Coliformes a 45 °C, *Estafilococos* coagulase positiva e *Salmonella* sp, de acordo com RDC nº12 de 02 de janeiro de 2001, que contempla produtos fermentados de soja. Os resultados das análises microbiológicas apresentaram-se dentro do padrão estabelecido pela legislação, estando os hambúrgueres aptos para o consumo. Os hambúrgueres apresentaram formato redondo, firme, consistente, de cor marrom e crosta crocante e internamente macios. O HTS obteve nota geral maior que HTF, 6,40 e 5,28 respectivamente, apresentando melhor desempenho em todos os atributos, sendo que 40,24% comprariam o HTS e 30,48% comprariam HTF. Apesar da aparência e aroma terem sido atributos bem aceitos em ambas amostras, o sabor foi o fator que mais afetou negativamente a impressão global. Nos comentários registrados pelos provadores, destacaram-se 7 ocorrências de sabor amargo residual para o HTF. Tanto sabor, quanto odor desagradável (*off flavor*) dos produtos podem ser atribuídos à ação das enzimas lipoxigenases que formam hidroperóxidos dos ácidos graxos poliinsaturados. O armazenamento do feijão pode ter resultado na perda de qualidade (de sabores e odores) e outra hipótese para a baixa aceitação dos hambúrgueres de *tempeh* é que na sua fabricação o tempo de cozimento dos grãos foi menor em relação ao tempo de cozimento doméstico, não sendo suficiente para a hidrólise completa das isoflavonas que provocam amargor e adstringência. O aprimoramento da técnica de produção de *tempeh* ou da formulação dos hambúrgueres podem contribuir para uma maior aceitabilidade deste novo produto.

Palavras-chave: *Glycine max*; *Phaseolus vulgaris*; carne vegetal.