

CARACTERIZAÇÃO TECNOLÓGICA DE HAMBÚRGUERES BOVINOS ADICIONADOS DE FARINHA INTEGRAL DE SORGO E COM REDUÇÃO DE SÓDIO

Produtos da carne, cloreto de potássio, Sorghum bicolor L. Moench

Anna Carolina Alves¹, Valéria Aparecida Vieira Queiroz², Waleska Silva Valadares¹, Andreza Angélica Ferreira¹, Cícero Beserra de Menezes², Fernanda Cristina Esteves de Oliveira²

¹Universidade Federal de São João del-Rei - MG, Departamento de Engenharia de Alimentos, ²Embrapa Milho e Sorgo, Sete Lagoas – MG Emails: annacarol_alves29@hotmail.com; waleskavaladares@gmail.com

Um dos grandes desafios atuais para a indústria cárnea é a redução de sódio em produtos processados, uma vez que o cloreto de sódio é importante na conservação e no sabor e aroma dos produtos, bem como em suas características tecnológicas (capacidade de retenção de água e de gordura, capacidade emulsificante, perda de peso na cocção e rendimento. Porém, seu emprego, nestes produtos tem colaborado para que a ingestão diária recomendada de sódio seja excedida, elevando o risco de desenvolvimento de doenças como hipertensão arterial e as cardiovasculares. No Brasil, o sal comumente comercializado com reduzido teor de sódio é denominado sal light. Este, apresenta em média, no máximo 50% NaCl, sendo o restante na forma de KCl. O KCl pode acarretar alterações negativas no sabor e textura do produto, mesmo que a substituição seja parcial. A adição de sorgo, um cereal fonte de fibras, pode auxiliar na manutenção ou melhoria de características tecnológicas, que poderiam ser negativamente influenciadas por reduções no teor de sódio nas formulações, além de agregar valor nutricional por ser fonte de vários compostos bioativos. Dessa forma, objetivou-se neste estudo caracterizar tecnologicamente hambúrgueres bovinos adicionados de farinha integral de sorgo do genótipo BRS 305 (com pericarpo marrom e com taninos condensados e com redução de sódio. Elaborou-se três formulações: 1 Controle (C: 100% NaCl (100% sal tradicional; 2 F1: 75% de NaCl (75% sal tradicional e 25% de sal light e 3 F2: 50% de NaCl (50% sal tradicional e 50% de sal light. Os demais ingredientes foram adicionados nas mesmas quantidades: 69,29% de carne, 15% de gordura suína, 12,8% de água, 0,25% de cebola em pó, 0,25% de alho em pó, 0,11% de glutamato monossódico e 3% de farinha integral de sorgo. As reduções de sódio em F1 e F2 corresponderam a cerca de 14% e 31%, respectivamente. Avaliou-se após o grelhamento (190 °C/7 minutos a perda de peso, redução do diâmetro, retenção de umidade, força de cisalhamento, rendimento e cor. O delineamento experimental foi inteiramente casualizado, com três repetições. Para as análises dos dados utilizou-se o software R livre versão 3.2.3, empregando-se ANOVA seguido pelo teste de Tukey a 5% de probabilidade. Não foram observadas diferenças para perda de peso e redução do diâmetro, bem como para força de cisalhamento entre as formulações ($p > 0,05$). Contudo, constatou-se diferença entre as mesmas para a retenção de umidade ($p < 0,05$, sendo verificada maior retenção na formulação C, seguida por F1 e F2 ($p < 0,05$). Não houve diferença entre os parâmetros de cor L^* , a^* e b^* ($p > 0,05$). Portanto, os resultados deste estudo sugerem potencial tecnológico da substituição parcial do sal comum por sal light em bifes de hambúrgueres bovinos adicionados de farinha integral de sorgo.

1.605

Agência(s) de Fomento:



XXXII CONGRESSO NACIONAL
DE MILHO E SORGO



*"Soluções integradas para
os sistemas de produção
de milho e sorgo no Brasil"*

10 a 14

de setembro de 2018

UFLA, LAVRAS/MG



RESUMOS

XXXII Congresso Nacional de Milho e Sorgo

