

ÍNDICE DE ACEITABILIDADE DE HAMBÚRGUERES BOVINOS COM ADIÇÃO DE FARINHA INTEGRAL DE SORGO EM SUBSTITUIÇÃO A PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA

Produtos da carne, Sorghum bicolor L. Moench, avaliação sensorial

Maria Emília Araújo do Prado¹, Valéria Aparecida Vieira Queiroz², Aline Cristina Arruda Gonçalves¹, Waleska Silva Valadares¹, 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: mariaemilia_prado@hotmail.com, waleskavaladares@gmail.com

Bifes de hambúrgueres são os produtos cárneos processados mais consumidos no mundo, devido ao baixo custo, versatilidade e praticidade de uso. São excelentes fontes de proteína, vitaminas e minerais, porém também apresentam aspectos negativos para a saúde do consumidor, como alto teor de gordura saturada, colesterol, sódio e presença de alérgenos como proteínas da soja. A legislação brasileira permite a adição de até 4% de proteína da soja nesse produto, cuja função é reduzir custos de produção e melhorar suas características tecnológicas. Contudo, o diagnóstico de indivíduos com alergia a tal proteína vem crescendo, sendo este fator um limitante no consumo desses produtos por esta parcela da população. Nesse sentido, a substituição da proteína da soja por farinhas de sorgo pode ser uma opção para reduzir a alergenicidade de produtos cárneos processados, além de agregar valor nutricional e funcional aos mesmos. Contudo, diferenças na composição química de genótipos de sorgo podem impactar na aceitabilidade das preparações, como é o caso dos taninos condensados e antocianinas que podem conferir aos alimentos sabor residual adstringente e mudanças na coloração. Nesse contexto, objetivou-se comparar o índice de aceitação de três formulações de hambúrgueres: uma convencional com proteína isolada de soja (CONV e duas com adição de farinhas integrais de sorgo com (BRS 305 e sem tanino (BR 501. As formulações continham as mesmas quantidades de carne bovina (66,79%, gordura suína (15%, água gelada (12,8%, sal (1,8%, glutamato monossódico (0,11%, alho em pó (0,25% e cebola em pó (0,25%. E diferiram, apenas, na adição de 3% de proteína isolada de soja (CONV, ou 3% de farinhas integrais de sorgo (BRS 305 e BR 501. Para o cálculo do índice de aceitabilidade de cada atributo, primeiramente realizou-se análise sensorial dos produtos grelhados (190 °C/7 min com 100 consumidores, por meio de escala hedônica (9 = gostei extremamente; 1 = desgostei extremamente para os atributos aroma, cor, sabor, textura e impressão global. As amostras codificadas com três dígitos, foram servidas de forma monádica e aleatória, acompanhadas de água e biscoito água e sal entre as avaliações. Observou-se que as três formulações apresentaram boa aceitabilidade para todos os atributos sensoriais (Índice de aceitabilidade maior que 70%, demonstrando que mesmo a formulação BRS 305 (com taninos e pericarpo marrom não interferiu no sabor e na cor do produto. Os hambúrgueres contendo farinhas integrais de sorgo, independente do genótipo, apresentaram índice de aceitabilidade acima de 80% para todos os atributos, enquanto o CONV somente apresentou este percentual para sabor e cor. Dessa forma, pode-se inferir que o uso de farinha de sorgo, de ambos os genótipos avaliados no presente estudo, pode ser viável para substituir a proteína isolada de soja em hambúrgueres bovinos do ponto de vista sensorial, e ainda tornar este produto seguro para alérgicos a tal proteína.

1.606

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

