



# FINOVA 2013

## Feira de Inovação Tecnológica



<b>Evento</b>	Salão UFRGS 2013: Feira de Inovação Tecnológica UFRGS – FINOVA2013
<b>Ano</b>	2013
<b>Local</b>	Porto Alegre - RS
<b>Título</b>	DESENVOLVIMENTO DE HAMBÚRGUERES BUBALINOS ADICIONADOS DE INGREDIENTES FUNCIONAIS E ANÁLISE SENSORIAL
<b>Autor</b>	Maurício Silva Fischmann
<b>Orientador</b>	LIRIS KINDLEIN

A carne e seus derivados estão entre os alimentos mais consumidos nas dietas dos povos ocidentais. Entre seus derivados destaca-se o hambúrguer, por ser um produto processado de grande praticidade. Com a crescente demanda por alimentos mais saudáveis, torna-se importante o desenvolvimento de produtos que apresentem tais características. Neste contexto, o uso da carne bubalina, por apresentar baixos teores de gordura e colesterol, e a adição de ingredientes funcionais, como a aveia e a linhaça, podem agregar tais características. Sendo assim, este trabalho teve por objetivo avaliar a intenção de compra e a preferência do consumidor a Hambúrgueres de carne bubalina adicionados de ingredientes funcionais através de análise sensorial. Os cortes cárneos comerciais utilizados como matéria-prima foram paleta (dianteiro - D) e/ou músculo (traseiro - T) de bubalinos, oriundos de estabelecimentos com Sistema de Inspeção Federal. A carne foi moída e adicionados os demais ingredientes da formulação base, e distribuídos em um arranjo fatorial de 2 (músculos do quarto D e misto, com músculos dos quartos D e T - DT) x 2 (farinha de aveia - A e de rosca - R) x 2 (com e sem linhaça - L), totalizando oito tratamentos. A fase experimental foi dividida em duas etapas. A primeira consistia em análise sensorial com 21 provadores semi-treinados, que atribuíram escores através de uma escala hedônica de sete pontos (1= nunca compraria; 7= compraria sempre). A segunda etapa consistia em avaliar a preferência comparativa dos dois tratamentos que apresentaram o maior escore na etapa anterior, frente a um hambúrguer bovino de marca comercial (controle), utilizando teste de Tukey ( $P < 0,05$ ), através do Programa SASM. Os tratamentos com cortes cárneos de dianteiro adicionados de farinha de rosca (DR), seguido do hambúrguer com cortes de dianteiro, adicionados de aveia e linhaça (DAL) obtiveram tendência de maior escore na intenção de compra ( $P = 0,08$ ), e foram selecionados para o teste de preferência comparativa, no qual o tratamento DAL apresentou a maior preferência (45%) comparado ao controle (30%) e DR (25%).