

FARINHA DE LINHAÇA E FARINHA DE AVEIA COMO SUBSTITUTOS DE GORDURA ANIMAL EM HAMBURGUER BOVINO



INSTITUTO FEDERAL
Goiano



Izabela G. Alkmim, Larisse Emanoele Mestre, Lillian Pascoa, Ulisses R. Alencar
Instituto Federal de Goiás – Campus Aparecida de Goiânia (62) 3507-5950 E-mail: lpascoa.ifg@gmail.com



Introdução

O hambúrguer tornou-se um produto consumido por todas as classes populares pela praticidade que representa. Entretanto, o consumo demasiado deste tipo de alimentação pode ser prejudicial à saúde humana, causando a obesidade e doenças decorrentes como hipertensão, diabetes mellitus e dislipidemias (ORTIGOZA, 2008). Estudos apontam que a inclusão de farinhas funcionais, como aveia e linhaça, em produtos cárneos, beneficia a saúde dos consumidores, não interferindo na sua aceitação.

Objetivo

Estudar a aceitação da substituição da gordura suína na formulação de hambúrguer bovino, por farinha de aveia e farinha de linhaça.

Metodologia

As farinhas de linhaça e aveia, substituíram o toucinho nos níveis de 0%, 50%, 75% e 100%. Os hambúrgueres foram submetidos a análise sensorial (teste de aceitação com escala hedônica de nove pontos) submetidos a 30 provadores não treinados na faixa etária de 15 a 18 anos. A diferença significativa entre as amostras foi julgada por meio da análise de variância e Teste de Tukey (5% de significância).



Resultados

Os resultados apontaram melhor aceitação dos hambúrgueres sem adição de farinhas. Dentre os hambúrgueres testados com substituição da gordura animal, os que tiveram adição de farinha de aveia foram melhores aceitos em relação aos adicionados de farinha de linhaça. Dentre os níveis de substituição de cada farinha, não houve diferença significativa de aceitação.

Conclusão

Tais resultados permitem concluir que o consumidor da faixa etária de 15 a 18 anos, percebe a adição de farinhas na composição do hambúrguer, mas aceita bem a adição de farinha de aveia em qualquer nível de substituição da gordura animal.

Referências

ORTIGOZA, S.A.G. **Alimentação e saúde: as novas relações espaço-tempo e suas implicações nos hábitos de consumo de alimentos**. Editora UFPR, Curitiba, 15, 83-93, 2008.