



REDUÇÃO DO TEOR DE GORDURA DE HAMBÚRGUER BOVINO PELA INCORPORAÇÃO DE OKARA COMO INGREDIENTE FUNCIONAL

Su, SIT; Yoshida, CMP; Venturini, AC

UNIFESP – Universidade Federal de São Paulo - Departamento de Ciências Exatas e da Terra, Diadema, SP, Brasil. Email: anna.venturini@unifesp.br

A reformulação de produtos cárneos pela incorporação de resíduos agroindustriais, fontes de fibra alimentar, pode ser de grande importância para a população brasileira, para a qual a ingestão de fibras é considerada inferiormente inadequada. As recomendações nutricionais sugerem o consumo de 25-38g de fibras ao dia para jovens e adultos. A okara desidratada, obtida a partir do resíduo da industrialização de bebidas à base de soja, apresenta elevado teor de fibra alimentar (54,3%), proteínas (33,4%), considerável quantidade de lipídeos (8,5%) ricos em ácidos graxos oléico e linoléico e aproximadamente um terço das isoflavonas presentes na soja. Por ser fonte de fibra alimentar, a okara apresenta-se como uma excelente alternativa como ingrediente substituto da gordura para o desenvolvimento de produtos cárneos com propriedades tecnológicas, nutricionais e funcionais adequadas. No entanto, alto teor de fibras na alimentação é freqüentemente associada com propriedades sensoriais indesejáveis. Neste trabalho foram avaliadas as características sensoriais de hambúrguer bovino formulado com reduzido teor de gordura (10%) e com adição de diferentes níveis de okara semi-sólido (0%, 20% e 25%), além de sal (1%), polifosfato (0,5%), eritorbato (0,1%), condimentos (1%) e alho (0,1%). Para a análise sensorial foram selecionados vinte provadores por meio de questionário para avaliar a afinidade ao produto, disponibilidade de tempo, interesse de participar dos testes. Os provadores avaliaram os atributos sabor, aparência, aroma, textura e aceitação global, utilizando escala hedônica de 9 pontos onde 9=gostei muitíssimo e 1=desgostei muitíssimo. Os resultados foram submetidos à análise de variância (ANOVA) e teste de Tukey ao nível de 5% de significância para comparação entre as médias. Para o atributo aroma foram observadas as menores notas nas amostras contendo 25% de okara ($P < 0,05$), o que pode ser atribuído ao sabor desagradável da soja, o beany flavor, que mascarou o sabor da carne. Os atributos sensoriais sabor, aparência, textura e aceitação global das amostras formuladas com 0%, 20% e 25% de okara e reduzido teor de gordura (10%) não diferiram significativamente entre si ($P > 0,05$). Esses resultados indicam que okara semi-sólido pode ser usado até 20% para a produção de hambúrgueres mais saudáveis, sem alteração sensorial.

Agradecimentos: CNPq