



DESENVOLVIMENTO DE HAMBÚRGUER BOVINO ENRIQUECIDO COM AMARANTO (*Amaranthus cruentus* L.)

Andrade, J. K. S.¹, Travália, B.M.¹, Silva, G. K. C.¹, Maia, J. D.¹, Andrade, T. A.¹,
Moreira, J. J. S.¹, Oliveira Júnior, A. M.¹

¹Departamento de Tecnologia de Alimentos – Universidade Federal de Sergipe – São Cristóvão, Sergipe, e-mail: juhandradi@gmail.com

O hambúrguer é um produto cárneo reestruturado, prático e o incremento com cereal amaranto é uma forma de potencializar seu valor nutricional. Objetivou-se desenvolver um produto inovador, verificar a contribuição nutricional do amaranto ao hambúrguer e analisar sua aceitabilidade. Foram realizadas três formulações com 0% (amostra B), 5% (amostra C) e 10% (amostra A) de flocos de amaranto, além de carne bovina (92, 87 e 82% respectivamente), água/gelo (0,3%) e condimentos (5%) – sal, pimenta do reino branca, alho granulado e cebola em pó. Para cada formulação, foram realizadas 2 repetições e os hambúrgueres foram congelados a -11°C em embalagens plásticas individuais. Foram realizadas análises microbiológicas, físico-químicas e sensoriais. Os resultados das análises microbiológicas para *Salmonella* (ausente em 25 g), coliformes termotolerantes (<3 NMP/g) e mesófilos ($2,2 \times 10^6$ UFC/g) estavam em conformidade com a legislação. A composição centesimal das amostras A e B foram: carboidratos 10,8% e 2,6%; cinzas: $2,22 \pm 0,05\%$ e $2,10 \pm 0,03\%$; lipídeos: $3,05 \pm 0,36\%$ e $4,99 \pm 1,43\%$; umidade: $66,0 \pm 0,19\%$ e $70,28 \pm 1,33\%$; fibras: $2,10 \pm 0,24\%$ e $2,15 \pm 0,37\%$; proteínas: $17,34 \pm 1,51\%$ e $19,99 \pm 0,78\%$ respectivamente. Atenta-se para o fato de que o cereal ter reduzido o teor lipídico do hambúrguer e aumentado o conteúdo de sais minerais. Além disto, a amostra A apresentou teor de carboidratos maior que 3% (valor máximo permitido) devido à contribuição do amido proveniente do cereal, e apresentou maior rendimento após a fritura, o que pode estar associado à sua maior capacidade de retenção de água (64%) do que a amostra B (22%), parâmetro intimamente relacionado à maciez e suculência da carne. Entretanto, o amaranto não incorporou maior teor proteico e fibroso, apesar de ser um cereal com elevado percentual de proteínas ao compará-lo com outros cereais. Quanto à aceitação sensorial, os hambúrgueres A e C não diferiram significativamente ($p \leq 0,05$ pelo Teste *t*-Student) entre si em relação à aparência, textura e impressão global, porém, o hambúrguer B diferiu significativamente do hambúrguer C, mas não de A. Não houve diferença significativa nas formulações A, B e C em relação a sabor, aroma e intenção de compra. Em geral, a amostra com 5% de amarando obteve melhor aceitação pelos provadores.

Agradecimentos: Aos laboratórios do Departamento de Tecnologia de Alimentos da UFS e aos professores Jane Moreira e Antônio Martins.