



IX SIMCOPE

IX SIMPÓSIO DE CONTROLE DE QUALIDADE DO PESCADO

011 – IMPACTO DE DIFERENTES CONCENTRAÇÕES DE ÓLEO DE SOJA NAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DO HAMBÚRGUER DE ATUM ADICIONADO COM PROANTOCIANIDINAS

Carolina de Souza Moreira^{1*}; Carlos Eduardo Cardoso de Aguiar Freire¹; Mariana Damiamas Baccarin Dargelio¹; Luana França dos Anjos¹; Manoel Salvador Vicente Plata Oviedo²; Carmen Josefina Contreras-Castillo¹.

¹Escola Sup. de Agr. “Luiz de Queiroz”- USP, Dep. de Agroindústria, Alimentos e Nutrição - Piracicaba, SP. (*E-mail: moreirasc1@usp.br). ²Universidade Tecnológica Federal do Paraná – Campus Campo Mourão, PR.

INTRODUÇÃO

Peixes do gênero *Tunnus* são mundialmente comercializados e sua captura e consumo representam significativa importância econômica, social e nutricional. Entretanto para a fabricação de alguns alimentos processados a sua carne possui características negativas/indesejáveis que dificultam a aceitação desses produtos, como a presença de músculo escuro e sabor característico forte. A adição de ingredientes opcionais na formulação se torna uma importante aliada, para mascarar tais características.

O objetivo do presente trabalho foi avaliar através de parâmetros físicos como diferentes concentrações de óleo de soja influenciam em hambúrguer de atum adicionado com proantocianidina.

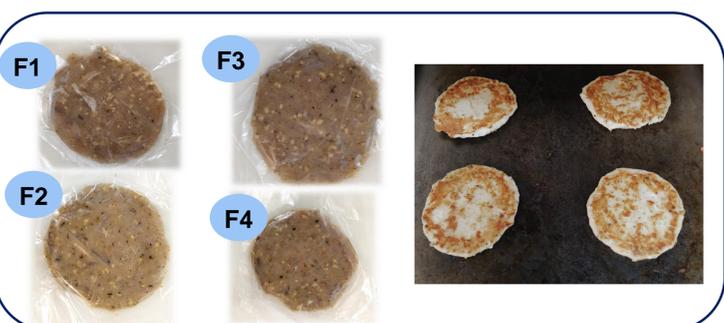


METODOLOGIA

Foram desenvolvidas quatro formulações com proantocianidina e diferentes concentrações de óleo de soja (Tabela 1), onde realizou análises de aW, cor, umidade, cinzas e perda de peso por cozimento. O experimento foi realizado em triplicata calculando análise de variância para diferença significativa ($p > 0,05$) entre as médias por meio do programa Sisvar (versão 5.6).

	Óleo de soja	Proantocianidina
F1	0%	0,64%
F2	5%	0%
F3	5%	0,64%
F4	10%	0,64%

(Tabela 1)



RESULTADOS E CONCLUSÕES

Os dados referentes a aW, cinzas, umidade e perda de de peso por cozimento estão apresentados na Tabela 2.

	aW	Umidade	Cinzas	PPC
F1	0,98 _a	70,61% _a	2,4% _a	19,78% _{ab}
F2	0,98 _a	67,85% _b	2,17% _b	23,08% _a
F3	0,98 _a	68,47% _b	2,25% _{ab}	18,61% _b
F4	0,98 _a	70,66% _a	2,3% _{ab}	21,7% _{ab}

(Tabela 2)

Dentre os parâmetros analisados a atividade de água foi a única que manteve o mesmo valor médio para todas os tratamentos, de 0,98. A formulação F1 manteve um dos maiores valores para umidade e cinza; e menor para perda de peso por cozimento. As formulações F2 e F3 apresentaram valores semelhantes entre si para os parâmetros de umidade e cinza, entretanto para perda de de peso por cozimento apresentaram o maior e o menor valor respectivamente. A formulação F4 apresentou valores altos para todos os parâmetros analisados e exibidos na Tabela 2.

	L*	a*	b*
F1	44,87 _b	3,34 _c	17,7 _b
F2	43,08 _c	4,71 _a	18,37 _{ab}
F3	47,88 _a	3,92 _b	19,03 _a
F4	44,81 _b	3,71 _{bc}	17,53 _b

(Tabela 3)

As variáveis de cor (L*, a*, b*) são exibidos na Tabela 3 e apresentaram diferenças significativas entre os tratamentos. F2 apresentou menor luminosidade (L*) em relação aos demais tratamentos, sendo F3 com maior L* e vermelho (+a*). Sobre os resultados de amarelo (+b*) os tratamentos F3 e F4 apresentaram o maior e menor valor respectivamente. Mostrando que a concentração de óleo influenciou os parâmetros de cor, porém em combinação com a proantocianidina estes valores tiveram maiores variações.

De acordo com os resultados obtidos no experimento a pesquisa conduziu para a utilização de uma menor concentração de óleo de soja (5%) ocasionando em menores perda de cozimento. Análises sensoriais serão necessárias para avaliar a eficácia da formulação frente aos provadores.

AGRADECIMENTOS

À CAPES por provimento de Bolsa de pesquisa. Às empresas Atum do Brasil e Cargill pela parceria e fornecimento de matéria prima e ingredientes.

