



IX SIMCOPE

IX SIMPÓSIO DE CONTROLE DE QUALIDADE DO PESCADO

# 0022 – QUALIDADE SENSORIAL DO HAMBURGUER DE ATUM FORMULADO COM DIFERENTES CONCENTRAÇÕES DE ÓLEO DE SOJA: LEVANTAMENTO DE ATRIBUTOS

Carolina de Souza Moreira<sup>1\*</sup>; Carlos Eduardo Cardoso de Aguiar Freire<sup>1</sup>; Cecylyana Leite Cavalcante<sup>1</sup>; Gabriele de Fátima Marchezin Baccarin<sup>1</sup>; Manoel Salvador Vicente Plata Oviedo<sup>2</sup>; Carmen Josefina Contreras-Castillo<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz”- USP, Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição - Piracicaba, SP. <sup>2</sup>Universidade Tecnológica Federal do Paraná – Campus Campo Mourão, PR.

## INTRODUÇÃO

A fabricação de hambúrguer a base de pescado apresenta vantagens tanto na facilidade de preparo acompanhando da composição nutricional que tal matéria-prima apresenta, quanto na difusão desse alimento por regiões onde o pescado não é tão popular ou que não possua suporte logístico ou estrutural de transporte, acondicionamento ou preparo. A adição de ingredientes opcionais na formulação é uma importante aliada, para moldar e melhorar características de produtos reformados, tais como o hambúrguer.

O presente estudo teve como objetivo avaliar o efeito de diferentes concentrações de óleo de soja sobre a qualidade sensorial do hambúrguer de atum (*Tunnus sp.*) com proantocianidinas como antioxidante natural.

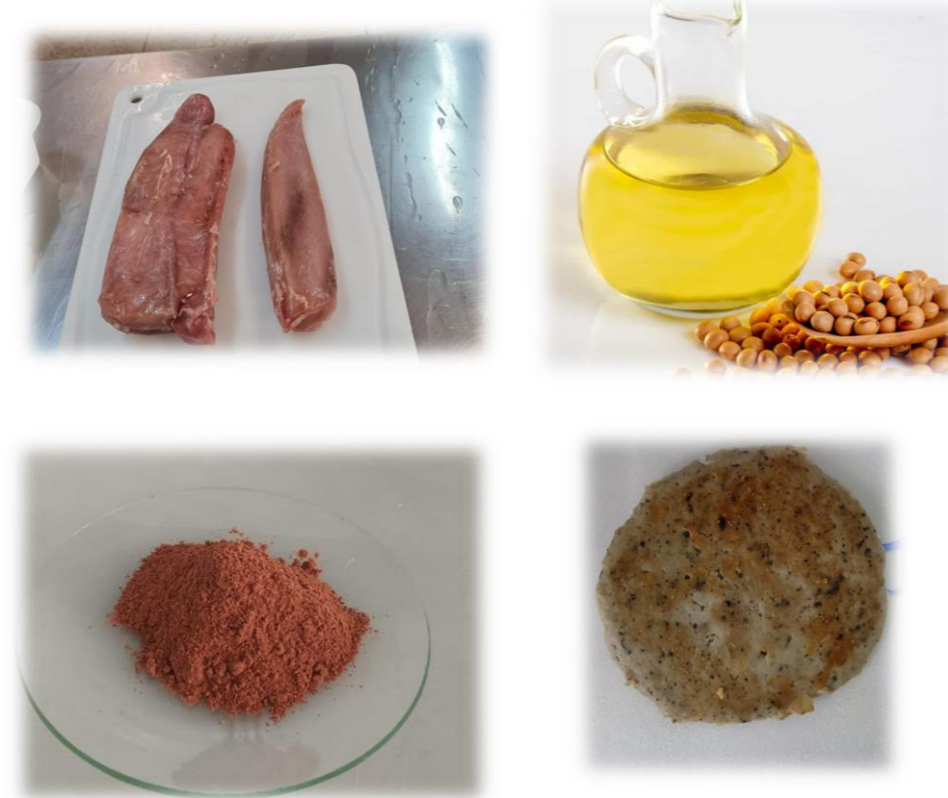


## METODOLOGIA

Foi realizada uma avaliação sensorial de quatro formulações de hambúrgueres de atum por uma equipe treinada do Laboratório de Carnes da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz – Esalq- USP. Cada um dos quatro tratamentos de hambúrgueres continham diferentes concentrações de óleo de soja sem antioxidante (F1: 0% de óleo e 0,64% de proantocianidina, F2: 0% de proantocianidina e 5% de óleo, F3: 0,64% de proantocianidina e 5% de óleo, F4: 0,64% de proantocianidina e 10% de óleo de soja). A pesquisa consistiu em uma análise descritiva qualitativa de levantamento de atributos de dez amostras de cada formulação.

### 4 Formulações:

- F1: 0% óleo de soja e 0,64% de proantocianidina;
- F2: 5% de óleo de soja e 0% de proantocianidina;
- F3: 5% de óleo de soja e 0,64% de proantocianidina;
- F4: 10% de óleo de soja e 0,64% proantocianidina;

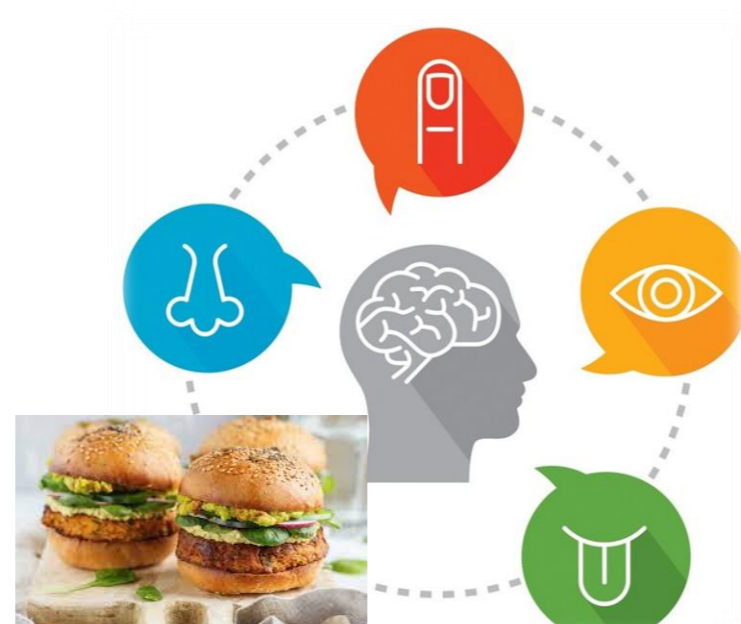


Os Hambúrgueres foram preparados na planta de processamento do Laboratório de carnes do Departamento de Agroindústria Alimentos e Nutrição da Esalq - USP



### Caracterização do produto

- Gosto
- Aparência
- Textura
- Aroma



### Provedores

10 Provedores treinados



## RESULTADOS E CONCLUSÕES

A adição de óleo de soja em diferentes concentrações alterou sensorialmente a qualidade do hambúrgueres produzidos. O tratamento controle, que não possuía em sua formulação óleo de soja, foi caracterizado pelos atributos: “Sabor de peixe realçado”, “Textura seca”, “Sem suculência”, “Compacto”. Os termos “Suculento”, “Macio” e “Sabor suave de pescado” foram atribuídos aos tratamentos F2 e F3. O termo “odor de pescado” foi dado a todos os tratamentos com exceção do F4, que continha 10% de concentração de óleo de soja. O termo “Sabor Picante” foi conferido aos tratamentos F3 e F4. Somente o tratamento F4 foi caracterizado com os termos “Textura Seca” e “Farelento”.

### Atributos dados a cada formulação do Hambúrguer de Atum:



O tratamento F1 (sem óleo de soja), foi caracterizado pelos atributos:

- Sabor de peixe realçado
- Textura seca
- Sem suculência
- Compacto



Os tratamentos F2 e F3 com 5% de óleo de soja receberam os atributos:

- Suculento
- Macio
- Sabor suave de pescado
- Sabor de Condimentos



A Formulação F4 com 10% de óleo de soja foi caracterizado como:

- Textura Seca
- Farelento
- Sabor Levemente apimentado

As diferentes concentrações de óleo de soja influenciaram no perfil sensorial dos hambúrgueres de atum, especialmente na **TEXTURA**.



Para que o se espera das características de um hambúrguer a adição de 10% de óleo demonstrou afetar negativamente neste aspecto.

Sendo observado que a melhor concentração neste estudo ser o de 5% de óleo (F2 e F3) , por conceder ao hambúrguer atributos positivos sem perder a identidade da sua matéria-prima.

## 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.

