



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^{1*}; Carlos Eduardo Cardoso de Aguiar Freire¹; Cecylyana Leite Cavalcante¹; Gabriele de Fátima Marchezin Baccarin¹; Manoel Salvador Vicente Plata Oviedo²; Carmen Josefina Contreras-Castillo¹.

¹ Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz”- USP, Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição - Piracicaba, SP. ²Universidade 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.

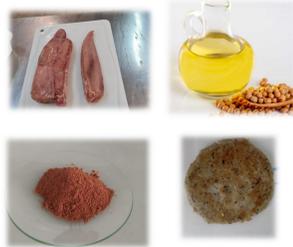


METODOLOGIA

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



Provadores

10 Provadores 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 Sem suculência
Textura seca Compacto



Os tratamentos F2 e F3 com 5% de óleo de soja receberam os atributos:
Suculento Sabor suave de pescado
Macio Sabor de Condimentos



A Formulação F4 com 10% de óleo de soja foi caracterizado como:
Textura Seca Sabor Levemente apimentado
Farelento

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.

