



**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. (*E-mail: moreirasc1@usp.br).

²Universidade Tecnológica Federal do Paraná – Campus Campo Mourão, PR.

A fabricação de hambúrguer a base de peixe 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 peixe não é tão popular ou que não possui 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. 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. A adição de óleo de soja em diferentes concentrações alterou sensorialmente a qualidade dos 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 peixe” foram atribuídos aos tratamentos F2 e F3. O termo “odor de peixe” 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 “Farelo”. As diferentes concentrações de óleo de soja influenciaram no perfil sensorial dos hambúrgueres de atum, especialmente na textura. Para que se esperasse das características de um hambúrguer a adição de 10% de óleo demonstrou afetar negativamente neste aspecto. Sendo observado que a melhor concentração neste estudo seria a de 5% de óleo, por conceder ao hambúrguer atributos positivos sem perder a identidade da sua matéria-prima.

Palavras-chaves: *proantocianidina; análise sensorial; fishbuger.*

Apoio Financeiro: CAPES, ESALQ.

PESQUISA APROVADA CAAE: 57335122.4.0000.5395