

## PRODUÇÃO DE HAMBÚRGUER MISTO SEM ADIÇÃO DE ADITIVOS QUÍMICOS

### Resumo Expandido

<sup>1</sup> Marivana Aparecida dos Santos Nessler

<sup>2</sup> Ana Carolina Saldanha Amaral e Silva

<sup>3</sup> Andrieli Ardenghi Cardoso

<sup>4</sup> Eduarda Tremea

<sup>5</sup> Giseli Grapegio da Silva

<sup>6</sup> Julia Carolina Taques Maciel

<sup>7</sup> Stéfani Battisti

<sup>8</sup> Maritiele Naissinger da Silva

### Resumo

A carne bovina é um dos produtos mais consumidos pela população mundial, como fonte de aminoácidos essenciais e outros nutrientes de importância para a saúde humana, com isso o processamento de carnes tem destaque na indústria, um desses produtos processados de alta procura pelo consumidor é o hambúrguer, pois possui uma forma fácil e rápida de preparo. O objetivo desse trabalho foi elaborar um hambúrguer misto sem adição de conservantes, estabilizantes e demais aditivos químicos em uma aula prática da disciplina de Tecnologia de Alimentos do curso de Nutrição. Para avaliar a aceitabilidade e preferência do produto, foi aplicado um teste de aceitação, por uma escala hedônica de cinco pontos, avaliando os atributos cor, aroma, sabor, textura e aparência global, e teste de intenção de compra. Participaram da análise sensorial 13 provadores, todos integrantes da turma. O hambúrguer obteve uma boa aceitação, com médias entre 4 e 5 pontos e 76,15 % dos participantes comprariam o produto. Diante disso, o hambúrguer misto teve uma boa aceitabilidade e expectativa de compra dos participantes, sendo saboroso e agradável ao paladar.

**Palavras-chave:** Alimentos Industrializados. Produto cárneo. Aceitação sensorial.

### Fundamentação/Introdução

Em função da aceleração do ritmo da vida urbana, aliada a falta de tempo para o preparo e realização das refeições, é cada vez mais evidente a busca por alimentos industrializados de fácil preparo. Esse fator aumentou a demanda por produtos cárneos industrializados de fácil preparação, sendo um grande atrativo nas gôndolas de supermercados, atraindo os consumidores a preferir alimentos

<sup>1</sup> Acadêmica do Curso de Nutrição, UFSM, marizinhaalimentos@hotmail.com

<sup>2</sup> Acadêmica do Curso de Nutrição, UFSM, anacsadonha@hotmail.com

<sup>3</sup> Acadêmica do Curso de Nutrição, UFSM, andrielicardosodricardoso@outlook.com

<sup>4</sup> Acadêmica do Curso de Nutrição, UFSM, eduardatrema19@gmail.com

<sup>5</sup> Acadêmica do Curso de Nutrição, UFSM, giseli.grapegio@gmail.com

<sup>6</sup> Acadêmica do Curso de Nutrição, UFSM, juliamacielt@gmail.com

<sup>7</sup> Acadêmica do Curso de Nutrição, UFSM, stebattist@gmail.com

<sup>8</sup> Mestre em Ciência e Tecnologia dos Alimentos, Universidade Federal de Santa Maria campus Palmeira das Missões, maritielens@gmail.com

prontos ou semi-prontos, como: salsicha, salame, mortadela, linguiça e hambúrguer, sendo uma opção crescente nas refeições de muitas famílias no mundo todo (OLIVEIRA et al., 2013; SILVA, 2013).

A carne bovina é um dos alimentos mais consumidos no mundo, como fonte de proteína e outros nutrientes de importância para o homem e devido à grande capacidade da realização de diversas preparações a que pode ser submetida e ao seu sabor inigualável (VERRUMA-BERNARDI, 2001). Com a industrialização da carne, o hambúrguer é uma alternativa para o aproveitamento das carnes menos nobres, o que aumenta o lucro dos frigoríficos e açougues.

Em decorrência da praticidade de preparo, o hambúrguer se tornou um alimento popular por possuir nutrientes que alimentam e sacia a fome rapidamente, o que combina com o modo de vida que vem se instalando nos centros urbanos. No entanto o consumo excessivo deste tipo de produto pode ser prejudicial à saúde humana, podendo ocasionar no aumento da pressão arterial, excesso de gordura no sangue e obesidade, doenças que são um problema de saúde pública e que têm acometido adultos, idosos e crianças (OLIVEIRA et al., 2013).

Entende-se por hambúrguer um produto cárneo industrializado obtido da carne moída dos animais, adicionado ou não de tecido adiposo e ingredientes, moldado e submetido a processo tecnológico adequado, devendo a textura, cor, sabor e odor serem característicos (BRASIL, 2000).

Atualmente, existe grande interesse, por parte da população, em especial por consumidores de hambúrgueres, na busca por alimentos mais saudáveis. Por isso surgiu o interesse de elaborar uma formulação de hambúrguer sem adição de aditivos químicos e gordura hidrogenada, buscando desenvolver um produto de rápida preparação e de melhor valor nutricional.

## **Objetivos**

O objetivo desse estudo foi apresentar a elaboração de um hambúrguer misto sem a adição de aditivos químicos e a aceitação do produto.

## **Delineamento e Métodos**

Trata-se de um estudo experimental quantitativo, em que foi testada a elaboração de hambúrguer misto sem adição de aditivos químicos durante uma aula prática da disciplina de Tecnologia de Alimentos do curso de Nutrição da Universidade Federal de Santa Maria *campus* Palmeira das Missões. A aceitação do produto foi avaliada por meio de teste de aceitação, com escala de cinco pontos (5 = gostei muito e 1 = desgostei muito) e teste de intenção de compra (decididamente compraria a decididamente não compraria). Participaram da avaliação sensorial 13 provadores, todos os alunos da disciplina.

Para o desenvolvimento do produto foi utilizado os seguintes ingredientes, conforme apresentado na Tabela 1.

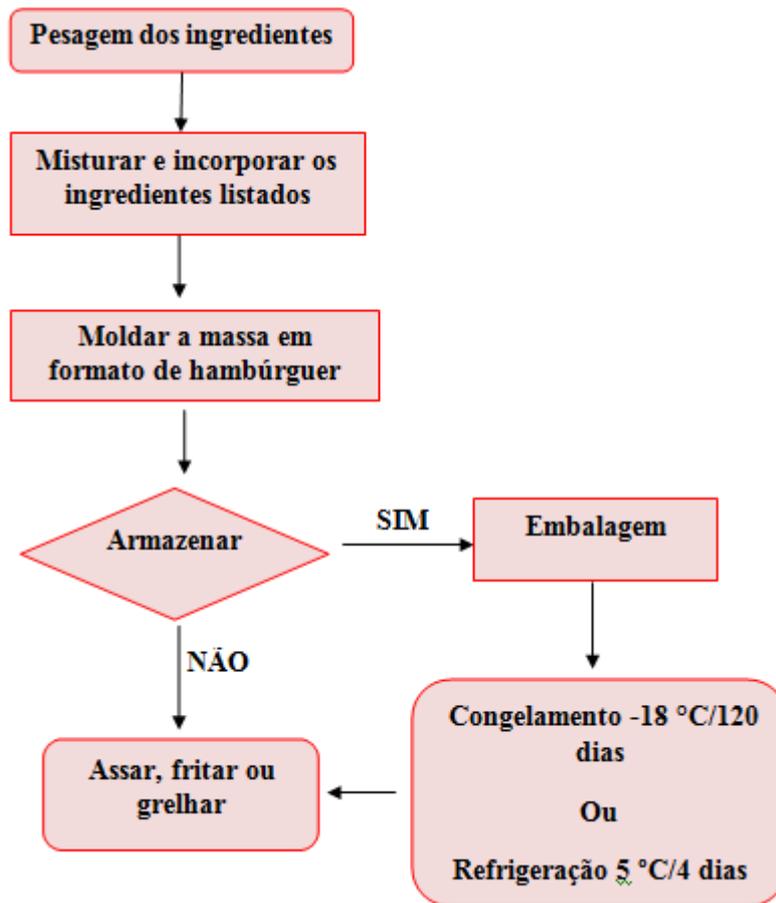
**Tabela 1.** Formulação do hambúrguer misto.

<b>Ingredientes</b>	<b>Porcentagem</b>
CARNE BOVINA	86,2%
TOUCINHO	9,4%
CEBOLA	2,8%
SAL COMUM	0,9%
ALHO	0,7%

Fonte: Os Autores.

### Resultados e Discussão

Para a produção do hambúrguer misto foi seguido o fluxograma apresentado na Figura 1.



**Figura 1.** Fluxograma de produção do hambúrguer misto.

Para a produção do hambúrguer misto, primeiramente, realizou-se a pesagem e preparo (corte e moagem) dos ingredientes, após, todos os ingredientes foram misturados até formar uma massa homogênea e então moldar o produto em forma de hambúrguer, manualmente. Por fim, foram embalados em sacos plásticos

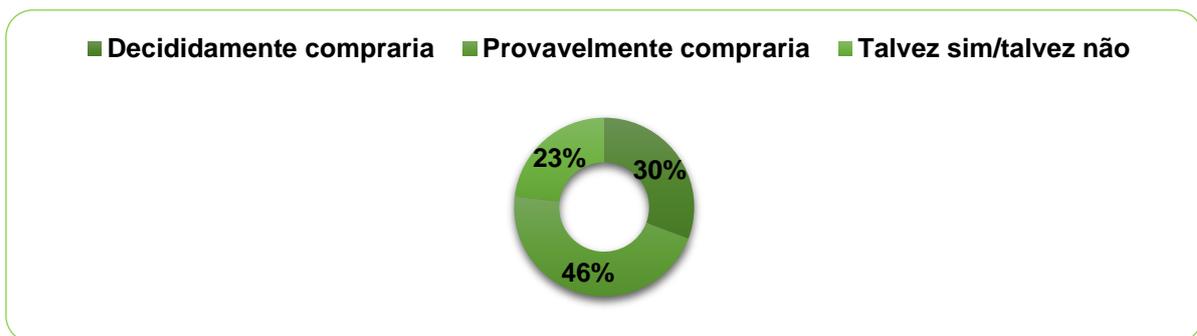
e armazenados sob congelamento a  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ . Para a degustação, os hambúrgueres foram grelhados e oferecidos aos provadores.

Os hambúrgueres foram avaliados sensorialmente quanto aos atributos cor, sabor, aroma, textura e aparência global logo após serem grelhados. Em relação à aceitação, os resultados foram considerados satisfatórios, onde as médias foram entre 4 e 5 pontos, que se refere a “gostei” e “gostei muito”, como ilustrado na Figura 2.



**Figura 2.** Resultado da análise sensorial quanto ao teste de aceitação do hambúrguer misto.

Em relação à intenção de compra, as opções variavam de decididamente eu compraria, provavelmente eu compraria, talvez sim/talvez não, provavelmente eu não compraria à decididamente eu não compraria. Das 13 pessoas participantes, quatro escolheram a primeira opção, equivalente a 30,77%; seis escolheram a segunda, sendo respectivamente 46,15%; e três pessoas a terceira opção, o que resultou em 23,08%. As outras opções não foram escolhidas por nenhum participante, como ilustrado na Figura 3.



**Figura 3** – Resultado do teste de intenção de compra do hambúrguer misto.

A carne é um dos produtos mais consumidos pelo homem, sendo fonte de proteína e outros nutrientes de importância na dieta alimentar. O hambúrguer misto preparado em aula prática é uma preparação fácil, podendo ser produzido em casa por conta da sua praticidade, onde o indivíduo tem a opção de fazê-lo e em seguida preparar para consumo ou então armazenar em congelamento. O hambúrguer misto foi produzido sem a adição de aditivos químicos. Sendo que estes

componentes do hambúrguer industrializado se consumidos em excesso são capazes de causar reações, quer seja aguda ou crônica, tais como reações tóxicas no metabolismo desencadeantes de alergias, de alterações no comportamento, em geral, e neoplasias malignas, esta última observada em longo prazo (POLÔNIO; PERES, 2009).

Com tudo, observa-se que a produção de hambúrguer misto artesanal é a melhor escolha para quem busca uma alimentação mais adequada, sendo que a análise sensorial do hambúrguer misto obteve uma boa aceitação dos participantes, onde 76,15 % tiveram interesse de compra do mesmo.

### **Conclusões/Considerações Finais**

Com a preparação do hambúrguer misto concluímos que teve uma boa aceitação pelos participantes da análise sensorial, onde 76,15 % tiveram interesse de compra. Para o hambúrguer misto ficar mais saboroso pode-se adicionar temperos e especiarias como manjeriço, orégano, pimenta, coentro, entre outros e ainda diminuir a quantidade de sal. Os participantes que provaram o hambúrguer misto sem adição de aditivos químicos descreveram um produto mais saboroso. Diante do exposto, notou-se que o hambúrguer misto produzido em aula prática obteve boa aceitação e os provadores mencionaram ser melhor que os produtos industrializados. O produto pode ser considerado mais saudável quando comparado ao hambúrguer industrializado, por não aditivos químicos, os quais, em sua grande maioria são prejudiciais à saúde. Por isso, ao escolher consumir um produto cárneo, deve ser incentivada a sua produção pelo próprio consumidor, evitando o consumo de produtos cárneos processados industrializados.

### **Referências**

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 20, de 31 de julho de 2000. Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Almôndega, de Apresentado, de Fiambre, de Hamburger, de Kibe, de Presunto Cozido e de Presunto. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 1 ago. 2000. Seção 1, p. 3-31.

OLIVEIRA, Débora Francielly de et al. Alternativas para um produto cárneo mais saudável: uma revisão. **Brazilian Journal Of Food Technology**, [s.l.], v. 16, n. 3, p.163-174, set. 2013.

POLÔNIO, Maria Lúcia Teixeira; PERES, Frederico. Consumo de aditivos alimentares e efeitos à saúde: desafios para a saúde pública brasileira. **Cad. Saúde Pública**, Rio de Janeiro, p.1-14, ago. 2009.

SILVA, Carlos Eduardo da. **Elaboração e Avaliação de Hambúrgueres de Carne Bovina com Substituições de Toucinho por Farinha de Linhaça**. Dissertação (Mestrado) - Curso de Tecnologia do Alimentos, Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Londrina, 2013.

VERRUMA-BERNARDI, M.R. Avaliação da perda térmica em diferentes tipos de carne bovina para elaboração de bifês. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v.15, n.80/81,p.93, jan./fev.2001.