

Engenharia de Alimentos

Qualidade de hambúrgueres bovinos revestidos com gelatina adicionada de extrato de moringa (Moringa oleifera Lam.)

Anna Laura Escocard Cesário - 11º módulo de Zootecnia, UFLA, bolsista PIBIC/ UFLA

Diovana Carvalho Silva - 7º módulo de Engenharia de Alimentos, UFLA, bolsista PIBIC/UFLA

Miriam de Andrade Pereira - Coorientadora, Pós-graduanda do Departamento de Medicina Veterinária, UFLA

Larissa Oliveira Souza - 10º módulo em Medicina Veterinária, UFLA, bolsista PIBIC/CNPQ

Amanda Camilo Graciano - Mestranda em Ciências dos Alimentos, UFLA, bolsista Fapemig

Alcineia Lemos de Souza Ramos - Professora do Departamento de Ciência dos Alimentos, UFLA, alcineia@ufla.br. - Orientador(a)

Resumo

O hambúrguer bovino é um produto de alto consumo, suscetível a alterações que comprometem sua vida de prateleira. Buscando alternativas aos conservantes tradicionais, a pesquisa de ingredientes naturais tem se intensificado, com crescente interesse em soluções de origem vegetal que aliem eficácia a um produto mais saudável e sustentável. A Moringa oleifera Lam. surge como opção promissora, por ser rica em compostos bioativos com atividade antioxidante. O objetivo deste trabalho foi avaliar o efeito de um revestimento comestível de gelatina com extrato de folhas de moringa sobre hambúrgueres bovinos refrigerados, mensurando pH, perda de peso e cor instrumental. Hambúrgueres bovinos foram divididos em três tratamentos: controle (CON), revestido com gelatina (GEL) e revestido com gelatina e 1% de extrato de moringa (GEL+MO). As amostras foram armazenadas a 4 ± 1 °C e analisadas nos dias 0, 3, 6, 9 e 12. O pH foi medido com pHmetro de inserção, a perda de peso em balança e a cor com colorímetro portátil, coletando-se os parâmetros L^* , a^* , b^* , C^* e h° . Os dados foram analisados por ANOVA, teste de Tukey e regressão, com nível de significância de 5%. A perda de peso foi maior no CON em comparação aos GEL e GEL+MO. O pH apresentou interação significativa entre tratamento e tempo; nos 12 dias, os tratamentos GEL e GEL+MO mostraram valores mais elevados que o controle. Para a cor, houve diferença significativa entre tratamentos e ao longo do tempo, sem interação. O GEL+MO manteve a Luminosidade (L^*) próxima ao CON e o croma (C^*) mais estável que o GEL, enquanto a tonalidade (h°) aumentou progressivamente em todos os tratamentos. Conclui-se que o revestimento com moringa foi eficaz na redução da perda de peso e na manutenção da cor, embora tenha alterado o comportamento do pH. Novos estudos são necessários para compreender o impacto dessas alterações e avaliar outros indicadores de qualidade.

Palavras-Chave: Antioxidantes naturais, Conservação, Vida útil.

Instituição de Fomento: UFLA

Link do pitch: https://youtu.be/FG_tNOFShdY?si=26WeZTetzZR6v7bV