

Engenharia de Alimentos

Emulsão gelificada de óleo de canola como substituto de gordura em hambúrguer

Alice Lopes Rodrigues - 5º módulo de Engenharia de Alimentos, UFLA, bolsista PIBIC/UFLA.

Bárbara Gabriela Diniz Moura - 5º módulo de Engenharia de Alimentos, UFLA, bolsista PIBIC/UFLA.

Eduardo Mendes Ramos - Coorientador DCA, UFLA.

Alcinéia de Lemos Souza Ramos - Orientador DCA, UFLA. - Orientador(a)

Resumo

O hambúrguer é um produto cárneo bastante apreciado, sendo uma opção frequente para o lanche de muitas famílias devido à sua praticidade e rapidez de preparo. No entanto, o consumo frequente deste produto pode aumentar o risco de doenças coronárias devido ao seu elevado teor de gordura saturada. A substituição da gordura animal por uma gordura vegetal rica em ácidos graxos ômega-3, como o óleo de canola, é uma estratégia para melhorar o perfil nutricional deste produto. O óleo de canola possui, em média, 64% de ácidos graxos monoinsaturados, 28% de ácidos graxos poliinsaturados e apenas 7% de ácidos graxos saturados. Para que isso seja possível, o óleo de canola deve ser incorporado ao produto na forma de uma emulsão gelificada para não alterar as características do produto. Assim, o objetivo deste trabalho foi avaliar o uso de emulsão gelificada de óleo de canola como substituto de gordura em hambúrguer. Para a reformulação dos hambúrgueres foi preparado uma emulsão gelificada de óleo de canola (54% de água, 40% de óleo de canola, 5,9% de gelatina e 0,1% de carragena). A emulsão gelificada foi utilizada em substituição a gordura animal (toucinho) na elaboração de hambúrguer. O hambúrguer com substituição de gordura (tratamento) e o elaborado com gordura animal (controle) foram analisados quanto a composição centesimal (umidade, proteína, gordura, carboidratos e cinzas) através dos métodos oficiais da AOAC. Os resultados obtidos foram comparados com o Padrão de Identidade e qualidade do produto e com produtos comerciais de diferentes marcas. A utilização de emulsão gelificada de óleo de canola em substituição à gordura animal afetou a composição centesimal do produto sendo observada diferença em relação ao teor de umidade (60,0% no controle e 63,9% no tratamento), no teor de lipídeos (20,5% no controle e 18,7% no tratamento) e no teor de proteínas (16,1% no controle e 14,2% no tratamento). Todas os hambúrgueres estavam de acordo com o Padrão de Identidade e Qualidade do Produto de Hambúrgueres vigente estipulado pelo Ministérios da Agricultura, Pecuária e Abastecimento que estabelece o valor máximo de 23% para o teor de gordura, mínimo de 15% para proteínas e máximo de 3% de carboidratos, não havendo definição de padrão para umidade. A utilização de emulsão gelificada de óleo de canola como substituto de gordura em hambúrgueres é uma estratégia adequada para a reformulação deste produto.

Palavras-Chave: qualidade, composição, perfil lipídico.

Instituição de Fomento: UFLA

Link do pitch: <https://youtu.be/PEhXheiBeyU>