

## D. Ciências da Saúde - 6. Nutrição - 5. Nutrição

### Desenvolvimento e análise sensorial de hambúrguer elaborado com proteína texturizada de soja.

Angélica Fagundes Carneiro <sup>1</sup>

Elis Nogueira de Carvalho <sup>2</sup>

Geisa Maria Matos Andrade <sup>3</sup>

Gisele Rosas Vidal <sup>4</sup>

Isadora Balsini Lucio <sup>5</sup>

1. Universidade Federal do Recôncavo da Bahia - Discente de Nutrição

2. Universidade Federal do Recôncavo da Bahia - Discente de Nutrição

3. Universidade Federal do Recôncavo da Bahia - Discente de Nutrição

4. Universidade Federal do Recôncavo da Bahia - Discente de Nutrição

5. Prof.a. Dr.a. - Nutrição - CCS □ UFRB □ Orientadora

### INTRODUÇÃO:

Entende-se por hambúrguer o produto cárneo industrializado obtido da carne moída dos animais, adicionado ou não de tecido adiposo e ingredientes, moldado e submetido a processo tecnológico adequado. Na tentativa de desenvolver um produto com matéria-prima de produção nacional e baixo custo, visando proporcionar um aumento no consumo por parte da população e integrar esse alimento ao hábito alimentar, o hambúrguer vegetariano tem como principal ingrediente a proteína de soja texturizada, associado a determinadas verduras e tubérculos. Isto posto, a intenção da formulação desse produto é a implementação da soja e das verduras que são fontes de vitaminas, sais minerais, fibras alimentares e outros elementos que são importantes para manutenção do organismo. Assim, o produto pode repercutir positivamente no público infantil em razão da aparência colorida proporcionada pelas verduras. O objetivo do trabalho é oferecer possibilidades quanto ao consumo da soja, sob as mais variadas formas, no processamento de produtos alimentícios destinados ao consumo humano, com melhor valor nutritivo e custos reduzidos, e avaliar sua aceitabilidade quanto à forma de preparação.

### METODOLOGIA:

Foram utilizados 150g de proteína texturizada de soja (PTS), 50g de beterraba, 140g de cenoura, 260g batata inglesa, 80g de creme de cebola, 1 ovo, sal a gosto, farinha de rosca para empanar e 6 xícaras de água potável. Acrescentou-se na água em ebulição a PTS para hidratação e as verduras foram cortadas em forma de cubos e cozidas. A batata foi amassada para dar liga e maciez à preparação, sendo esses ingredientes, juntamente com o ovo, creme de cebola e o sal, acrescentados a PTS hidratada e escorrida. Por fim, os hambúrgueres foram moldados e empanados na farinha de rosca. Depois de prontos, alguns foram fritos no óleo vegetal e outros foram assados. Para a análise sensorial foi realizado o teste de aceitação com utilização de escala hedônica ancorada em 9 pontos. A análise sensorial foi procedida na UFRB, com 30 provadores não treinados que avaliaram a cor, sabor, textura, aparência e avaliação global do hambúrguer assado e frito.

### RESULTADOS:

O hambúrguer de soja após sua preparação houve um aumento no rendimento final, devido à proteína texturizada de soja que tem a propriedade de absorver água, desencadeando um aumento do volume inicial. O produto tem como maioria os ingredientes de origem vegetal, deste modo na preparação houve uma dificuldade de obter a liga da massa no momento da preparação. A utilização do ovo foi essencial para dar estabilidade à massa, em função da presença de gordura no mesmo. Segundo a análise sensorial, o hambúrguer frito obteve maior aceitação, por apresentar maior maciez, crocância, aparência, sabor, aroma comparado com o hambúrguer assado, que não alcançou as mesmas características, isso por que não foi adicionado ao produto assado, gordura para a cocção. O produto frito obteve notas de 8 a 9, sendo avaliado entre □gostei muito□ e □gostei muitíssimo□ em relação

características indicadas na ficha de análise sensorial. Já o produto assado obteve valores entre 5 a 7, ficando entre indiferente e gostei regularmente.

### **CONCLUSÃO:**

A possibilidade de elaboração do hambúrguer com a proteína textura de soja foi viável, podendo representar uma alternativa de produto de baixo custo, nutritivo e acessível a todas as classes. O produto pode ser apresentado sob várias formas de cocção, o que permitiu avaliar a aceitação do mesmo e concluir que o hambúrguer frito oferecido obteve uma maior aceitabilidade, no que se refere a cor, sabor, textura e aparência.

Palavras-chave: aceitação, leguminosa, embutido fresco.