

25 e 26 de setembro de 2007



em Passo Fundo, RS

AVALIAÇÃO SENSORIAL DE HAMBÚRGUER COM PROTEÍNA DE SOJA

Andresa C. Feihrmann*, Sylvia Corrêa

Laboratório de Engenharia de Alimentos, Curso de Engenharia de Alimentos, Universidade Estadual de Maringá

**Email: acfeihrmann@uem.br*

RESUMO

Alimentos funcionais foram introduzidos no mercado há cerca de uma década como alternativa "saudável" de alimento. Alimentos como a soja, ricos em vitaminas e minerais e com propriedades antioxidantes vêm recebendo grande aplicação em produtos de alegação funcional, pois previnem contra doenças cardiovasculares e crônico-degenerativas. Os hamburgers foram desenvolvidos utilizando carne bovina e 70% de proteína de soja, além de claras de ovos, sal, cebola e alho picados e pimenta. O produto foi aprovado por uma equipe de análise sensorial composta de 30 avaliadores não treinados.

Palavras-chave: hambúrguer, soja, análise sensorial.

1 INTRODUÇÃO

A soja é rica em proteínas, possui isoflavonas e outras substâncias capazes de atuar na prevenção de doenças crônico-degenerativas. Epidemiologistas focalizaram sua atenção na soja e seus derivados porque as taxas de problemas cardiovasculares, sintomas decorrentes da menopausa, câncer no seio e de próstata e osteoporose, entre outras doenças, eram muito menores em países orientais do que as taxas de países ocidentais, com baixo consumo de fitoestrógenos (isoflavonas) da soja. Sua atividade é semelhante aos hormônios femininos, dentre os quais a genisteína e a daidzeína, que são considerados vitais para a saúde da mulher. Quando ingeridos, os fitoestrógenos da soja sofrem transformação estrutural no decorrer da digestão e são convertidos numa forma fraca de estrógeno.

Visando o aproveitamento de ingredientes cada vez mais usados em alimentos com alegação funcional como a soja, este trabalho teve como objetivos a elaboração e avaliação sensorial de hamburgers com proteína de soja.

2 DESENVOLVIMENTO

2.1 Material e Métodos

- Fabricação dos hamburgers

Os hamburgers foram produzidos no laboratório de Engenharia de Alimentos da Universidade Estadual de Maringá. Foram desenvolvidos hamburgers utilizando carne bovina moída e 70% de proteína de soja.

A carne bovina foi misturada com gelo, proteína de soja hidratada em água quente por 10 minutos, 2 claras de ovos, sal, cebola e alho picados e pimenta. A massa foi homogeneizada e os hamburgers foram moldados em hamburgueira manual de 10cm de diâmetro e fritos em óleo vegetal durante 5 minutos.

- Avaliação Sensorial

A análise sensorial foi realizada utilizando o Teste de Preferência denominado Escala Hedônica - segundo FARIA (2002) por 30 provadores não treinados.

2.2 Resultados e Discussão

De acordo com a Tabela 1 verifica-se que os hamburgers tiveram boa aceitação.

Tabela 1: Avaliação sensorial de hamburgers com proteína de soja.

Scores	Escala	Frequência
Gostei extremamente	9	5
Gostei muito	8	15
Gostei moderadamente	7	9
Gostei ligeiramente	6	1
Não gostei nem desgostei	5	-
Desgostei ligeiramente	4	-
Desgostei moderadamente	3	-
Desgostei muito	2	-
Desgostei extremamente	1	-
Média	-	7,5

Os hamburgers fabricados com 70% de proteína de soja foram aceitos pelos provadores. Os mesmos resultados foram apresentados por MALINCONI (1985) que incorporou isolado proteico de soja e plasma bovino desidratado em hamburgers de frango.

3 CONCLUSÃO

Conclui-se que os hamburgers de proteína de soja são uma alternativa para consumidores cientes das qualidades nutricionais da soja.

4 REFERÊNCIAS

ARAÚJO, J.M.A.; CARLOS, J.C.S.; SEDYAMA, C.S. Isoflavonas em grãos de soja; importância da atividade de -glicosidase na formação do sabor amargo e adstringente. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, v. 17, n. 2, p. 137-141, mai.-ago., 1997.

CHEFTEL, J. C. ; CUQ, J. L. & LORIENT, D. **Proteínas Alimentarias Bioquímica. Propriedades Funcionales. Valor Nutritivo. Modificaciones Químicas**, Editorial Acribia S.A. España, 1989.

FARIA, E.V. **Técnicas de análise sensorial**. Campinas: ITAL/ LAFISE, 2002,166p

MALINCONI, J.A. de La VEJA. Efeitos da incorporação de isolado proteico de soja e plasma bovino desidratado nas características de um produto reestruturado de frango. Tese de Mestrado . Universidade Estadual de Campinas. Faculdade de Engenharia de Alimentos e Agrícola. 1985.