

Resumo da Dissertação apresentada ao Programa Pós-Graduação em Engenharia de Alimentos como parte dos requisitos necessários para a obtenção do Grau de Mestre em Engenharia de Alimentos.

ESTUDO DA APLICAÇÃO DE ANTIOXIDANTES A BASE DE ALECRIM NO ARMAZENAMENTO DE HAMBÚRGUER CONGELADO

TUANNY GOELLNER BORELLA

Abril/2016

Orientadores: Mônica B. Alvarado Soares
Rogério Luis Cansian

Resumo: Os produtos semi-prontos para o consumo, entre estes, os produtos cárneos, vem apresentando uma ótima opção a Indústria de Alimentos devido à crescente necessidade de minimizar o tempo de preparo dos alimentos, principalmente para a população dos grandes centros urbanos. Dessa forma, o hambúrguer se tornou um alimento popular garantindo praticidade, em porções pequenas e facilidade na preparação. Porém, uma grande desvantagem dessa classe de produtos é sua maior susceptibilidade às alterações oxidativas. Para indústria de Alimentos, a ocorrência de processos oxidativos está entre as maiores causas de perdas econômicas devido a alterações no sabor, odor, cor, textura e perda da credibilidade frente aos consumidores, afetando o índice de compra e aceitação dos produtos industrializados pelos consumidores. O controle da oxidação lipídica nos produtos cárneos torna-se essencial e pode ser feito com a adição de antioxidantes. Buscando minimizar as insatisfações dos consumidores frente às características indesejáveis do hambúrguer misto (utilizando carne de frango, peru e bovino). Neste contexto, o presente trabalho teve o objetivo de estudar a aplicação de diferentes concentrações de antioxidantes naturais à base de alecrim (0,015%, 0,03% e 0,06%) na vida de prateleira do hambúrguer misto bem como avaliar as características sensoriais desses produtos. Foram selecionados dois antioxidantes comerciais a base de alecrim e testados nas concentrações de 0,015%, 0,03% e 0,06% totalizando 6 formulações, sendo uma delas considerada padrão e já utilizada pela Indústria. Os resultados mostraram que a maior concentração do antioxidante natural resulta em um produto mais estável durante toda a vida de prateleira, não afetando as características sensoriais do mesmo. Porém, se o produto é devidamente conservado a -12°C até a menor concentração de antioxidante é suficiente para manter a qualidade do produto. No entanto, se o produto sofrer qualquer tipo de abuso de temperatura, as características serão alteradas e o produto não terá resultados positivos frente à avaliação dos consumidores.

Palavras-chave: Hambúrguer; Formulação; Análise sensorial.