



QUALIDADE SENSORIAL DE HAMBÚRGUER BOVINO CONTENDO SORO DE QUEIJO

Thays da Costa Silveira, Saulo Valadão Escudini, Juliana Gonçalves Vidigal, Evelyn Lepre Fernandes, Nathalia Ribeiro Ferreira da Silva.

O setor de laticínios é responsável por descarregar grande quantidade de resíduos nos mananciais hídricos e, portanto, o soro de queijo tem sido considerado um problema, uma vez que se observa um crescimento na produção nacional de queijos, acarretando um aumento na poluição das águas de mananciais hídricos. Neste contexto, as pesquisas com a finalidade de aproveitar os chamados co-produtos das indústrias, como o soro de queijo, têm adquirido cada vez mais relevância, tanto no que diz respeito ao aumento da oferta de nutrientes nos alimentos, como em relação à diminuição de impactos ambientais. Devido às suas importantes propriedades nutritivas e funcionais, as proteínas do soro vêm sendo cada vez mais utilizadas em nutrição humana. A indústria de carnes tem buscado ingredientes, cárneos ou não, que melhorem as propriedades de textura e de retenção de água dos produtos. Dessa forma, o soro de queijo é uma alternativa para melhorar as características de rendimento e aceitação, já que suas proteínas possuem propriedades que permitem seu uso como substância enchedora, ligadora e extensora. O objetivo do presente trabalho foi produzir e avaliar a qualidade sensorial de hambúrguer bovino contendo soro de queijo fluido em substituição à água das formulações (0%, 50% e 100% de substituição). As amostras foram formuladas no setor de carnes do Instituto Federal Fluminense, campus Bom Jesus e oferecidas a 50 provadores, de forma monádica, em supermercado da cidade de Bom Jesus do Itabapoana. O teste sensorial usado foi o de aceitação por escala hedônica estruturada de 9 pontos para os atributos cor, sabor, textura, aparência e impressão global. Os resultados foram interpretados por meio da Análise de Variância e Teste de Dunnett de médias, ao nível de 5% de probabilidade. Os resultados encontrados apontaram que a água pode ser substituída em até 100% pelo soro nas formulações de hambúrguer bovino, sem prejuízo à qualidade sensorial. As amostras com 50% de soro em substituição à água foram mais bem aceitas quando em comparação às amostras controle (0% de substituição). Portanto, o presente trabalho demonstrou que não houve interferência deste subproduto para a aceitação dos produtos cárneos formulados. Diante do exposto, é possível concluir que o soro de queijo líquido fresco pode substituir a água/gelo das formulações de hambúrguer bovino em até 100%, não interferindo negativamente em suas características sensoriais.

Palavras-chave: Hambúrguer Bovino, Soro de queijo, Substituição da água.

Instituição de fomento: IFFluminense.