

DESENVOLVIMENTO DE HAMBÚRGUER DE PEIXE COM INGREDIENTES FUNCIONAIS (APOIO UNIP)

Aluna: Dayanne da Silva Nascimento

Orientadora: Profa. Dra. Mariana Battaglin Villas Boas Álvaro

Curso: Nutrição

Campus: Sorocaba

O trabalho teve por objetivo desenvolver um novo produto na linha de hambúrguer, à base de peixe e outros ingredientes funcionais, que substitua o convencional industrializado. Nesse sentido, foram elaboradas duas formulações, utilizando como base diferentes proporções de peixe (*Saint peter*), farinha de banana verde e farinha de linhaça dourada. Os produtos passaram por análises centesimais e microbiológicas, e então foram elaborados os rótulos de acordo com a resolução (RDC Nº 360/03) da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. O resultado das análises microbiológicas apresentou crescimento bacteriano em todas as amostras. Quando comparadas as formulações desenvolvidas com os produtos industrializados, os resultados obtidos apresentaram diferença significativa no teor de fibras, com o aumento de 8 a 20% nos hambúrgueres elaborados. Outros dados importantes referem-se à redução do teor de sódio, gorduras totais e saturadas que foram de 26%, 10% e 12%, respectivamente. Esses resultados podem ser justificados pela adição de farinhas de banana verde e linhaça, capazes de melhorar as características físico-químicas e agregar valor nutricional aos produtos. Conclui-se assim que é possível desenvolver novos produtos na linha de hambúrguer com qualidade nutricional superior aos disponíveis no mercado, com acréscimo de farinhas de origem vegetal, temperos naturais e um baixo teor de cloreto de sódio. Embora o estudo tenha apresentado resultados satisfatórios, reforça-se a necessidade de mais pesquisas a fim de se avaliar características sensoriais, aceitabilidade, testes de vida de prateleira, embalagens apropriadas e análises microbiológicas mais específicas para futura comercialização desses produtos.