



MIX DE FIBRAS COMO SUBSTITUTO DE GORDURA EM HAMBÚRGUER DE TILÁPIA COM REDUÇÃO DE SÓDIO

Pedro Esequiel Pacheco Cintra Braga¹, Thaisa Abrantes Souza Gusmão²

RESUMO

Visando o desenvolvimento de um produto cárneo mais saudável com conteúdo reduzido de gorduras saturadas através da adição de uma nova fonte com teor reduzido de gordura, formulou-se um hambúrguer de carne de peixe com de um mix de fibras (inulina, fibra natural, FOS, goma guar e polidextrose), utilizando sal de ervas como substituto do cloreto de sódio. Para avaliar o efeito destas substituições, foi utilizado um planejamento fatorial completo 2^2 , com níveis das variáveis independentes (% Sal de ervas e a %mix de fibras) e variáveis dependentes: análises físicas e físico-químicas Após a validação dos dados do planejamento experimental foram escolhidas as três melhores formulações que apresentaram melhor perfil entre os parâmetros estudados com referência ao efeito da redução de gordura e substituição do cloreto de sódio; Essas amostras foram submetidas a processamentos térmicos distintos (assamento, fritura e micro-ondas) e avaliadas quanto ao perfil de textura. As variáveis dependentes que apresentam diferença significativa entre as amostras foram o teor de lipídeos, encolhimento, rendimento, firmeza e o parâmetro L^* , sendo os experimentos 3 (0,5% SE, 9,0% MF), 4 (2,5% SE, 9,0% MF) e PC (1,5%SE, 6,0%MF) as escolhidas com as melhores respostas. O tratamento térmico de forneamento foi o que mais se adequou aos experimentos com menores valores de firmeza e mastigabilidade. Conclui-se que a adição do mix de fibras e de sal de ervas é uma opção viável para a redução da utilização de gordura e sódio na fabricação do hambúrguer sem que comprometa suas características físicas e físico-químicas.

Palavras-chave: Hambúrguer, tilápia, mix de fibras, sal de ervas.

¹Aluno de Engenharia de Alimentos, Departamento da Unidade Acadêmica de Engenharia de Alimentos, UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: esequiel.pacheco@gmail.com

²Doutora, Professora, Unidade Acadêmica de Engenharia de Alimentos, UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: ta_brantes@hotmail.com



MIX OF FIBERS AS SUBSTITUTE OF FAT IN HAMBURGER OF TILÁPIA WITH REDUCTION OF SODIUM.

ABSTRACT

Aiming at the development of a healthier meat product with reduced saturated fat content by the addition of a new source with reduced fat content, a fishmeal burger with a fiber mix (inulin, natural fiber, FOS, guar gum and polydextrose) using herbal salt as a substitute for sodium chloride. To evaluate the effect of these substitutions, a complete factorial design 2² was used, with levels of the independent variables (% Herbal salt and % fiber mix) and dependent variables: physical and physicochemical analyzes. After validation of experimental planning data were chosen the three best formulations that presented better profile among the parameters studied with reference to the effect of fat reduction and sodium chloride substitution; These samples were submitted to different thermal processes (roasting, frying and microwave) and evaluated for the texture profile. The dependent variables that present a significant difference among the samples were lipid content, shrinkage, yield, firmness and the parameter L*. Experiments 3 (0.5% SE, 9.0% MF), 4 (2.5 % SE, 9.0% MF) and PC (1.5% SE, 6.0% MF) were chosen with the best answers. The heat treatment of furnishing was the one that best suited the experiments with lower values of firmness and chewability. It is concluded that the addition of the fiber and herbal salt mix is a viable option for the reduction of the use of fat and sodium in the manufacture of the hamburger without compromising its physical and physicochemical characteristics.

Keywords: Burger, tilapia, fiber mix, herbal salt