ACEITAÇÃO SENSORIAL DE HAMBÚRGUER CONFECCIONADO COM CARNE BUBALINA

NOIA, Isabelle Zocolaro[1] (isabellenoia17@gmail.com); OLIVEIRA, Sullyvan Silva[1] (sullyvanoliveira23@gmail.com); ANSCHAU, Douglas Gabriel[1] (douglasanschau94@hotmail.com); CUNHA, Felipe Takis[2] (felipetakiscunha@hotmail.com); MACEDO, Hugo Jose Amorim[2] (hugodemacedo99@gmail.com); PRADO, Alisson Jordão[2] (alissonjpadro@gmail.com)

[1]Discente do Programa de Pós-Graduação em Zootecnia da UFGD – Dourados;
[2]Discente de graduação do curso de zootecnia da UFOPA- Santarém, Pará;

Apesar de a carne bubalina apresentar uma ótima qualidade nutricional e sensorial e ser uma excelente alternativa para o consumo de carne vermelha, ela ainda sofre preconceito de parte da população que não tem conhecimento das suas qualidades quanto alimento. Uma das alternativas para ampliar a aceitação da carne bubalina pela população seria a sua utilização em produtos cárneos processados, mais especificamente em hambúrgueres. Desta forma, o presente experimento teve como objetivo avaliar a aceitabilidade do público ao consumir hambúrgueres de carne de bubalinos. O experimento foi realizado no Laboratório de Tecnologia de produtos de origem animal – LTPOA, da Universidade Federal do Oeste do Pará – UFOPA, campus Santarém – Pará. Os cortes cárneos utilizados como matéria-prima foi alcatra de bubalinos, oriundos de estabelecimentos com Sistema de Inspeção Municipal. A carne foi moída separadamente e foram utilizados os seguintes ingredientes além da carne, 2% de sal e 2% de creme de cebola. Após a mistura foi realizada a pesagem e a confecção manual dos hamburgueres, utilizando placas de petri, depois foram embalados em filmes plásticos e em seguida congelando. A análise sensorial foi realizada 48 horas após o processamento, em cabines montadas no LTPOA, com 60 consumidores não treinados, selecionados previamente devido a sua preferência por consumir produtos cárneos e disponibilidade e interesse em participar do teste. Após cozidos em grelha elétrica, por 4 minutos, sendo virados a cada 2 minutos foram servido aproximadamente 25,0 g de hambúrgueres. O teste utilizado na pesquisa foi de aceitação, empregando um formulário com escala hedônica de 1 a 5 (5 = Adorei; 4 = Gostei; 3 = Indiferente; 2 = Não Gostei; 1 = Detestei), sendo Adorei e Gostei os níveis ideais de aceitabilidade do produto. Para verificar a aceitação dos hambúrgueres, foi realizado o cálculo do índice de Aceitabilidade (IA), onde foi adotada a seguinte expressão: IA (%) = (A)/B x 100, onde, A - Representa nota média na escala hedônica, obtida para o produto analisado e B - Representa a nota máxima na escala hedônica que o produto recebeu. Ao realizar o cálculo do IA com os 60 consumidores foi verificado as seguintes porcentagens de votos: 15,2% adorei, 64,1% gostei, 13,4% indiferente, 7,3% não gostei e 0% detestei. Assim, evidenciamos que os hambúrgueres de búfalo consumidos foram aceitos consideravelmente, apresentando índice de aceitabilidade de 79,3% (15,2% + 64,1%). O hamburguer de búfalo apresentou alto índice de aceitabilidade, indicando que poderia ser facilmente comercializado no mercado.

Palavras-chave: búfalo, alimento, aceitabilidade