

DESENVOLVIMENTO DO HAMBÚRGUER DE PEIXE ELABORADO COM FARINHA DA CASCA DO MARACUJÁ DOCE

Iris Laura Lima da Silva^{1*}, Juliane dos Santos Coutinho¹, Elenice Souza dos Reis Goes¹,
Thaise Mariá Tobal¹

1. UFGD;

* Autor para contato: laurinha1308@outlook.com

A farinha da casca do maracujá doce possui alto teor de fibras, importante para o aumento do trânsito intestinal, redução de colesterol e triglicerídeos, controle da glicemia, aumento da elasticidade em alimentos, e contém baixo teor de sódio, além de um sabor suavemente salgado. Por esse motivo, surgiu a ideia de desenvolver produtos cárneos com sua adição para substituição parcial do sódio, iniciando com a produção de hambúrguer de peixe. Atualmente isso se faz necessário, devido ao aumento progressivo de Doenças Crônicas Não Transmissíveis, como a hipertensão, impactadas diretamente com o elevado consumo de sódio. Além disso, o uso de cascas de frutas reduz a geração de resíduos e é economicamente viável, por reutilizar um produto que seria descartado. Sendo assim, o objetivo do presente estudo foi reduzir o sódio do hambúrguer de peixe, usando farinha da casca de maracujá doce. Trata-se de um estudo experimental descritivo onde foram elaboradas 4 formulações de hambúrgueres, sendo uma formulação padrão, sem adição da farinha da casca (FA) e as demais formulações (FB, FC e FD) elaboradas com diferentes quantidades da farinha da casca de maracujá doce. Na formulação padrão foram usados 21,6 g de filé de tilápia triturado, 21,6 g de carne moída de tambacu, 1,5 g de amido de milho, 1,25 g de proteína texturizada de soja (PTS) moída, 1,25g de óleo de soja, 1 g de água gelada, 0,85 g de sal, 0,3 g de cebola desidratada, 0,15g de cebolinha desidratada, salsinha desidratada e alho em pó, 0,075 g de antioxidante BHT e 0,05 g de pimenta do reino em pó. As formulações FB, FC e FD diferiram da formulação padrão nos seguintes ingredientes: 0,43g de sal; 0g, 1,28g e 1,52g de PTS e 8,8g, 7,52g e 6,28g de farinha da casca do maracujá doce, respectivamente. A PTS foi hidratada por 10 minutos em água, para a produção da formulação e a pele do peixe tambacu foi retirada. Todos os ingredientes foram

misturados até obter uma massa homogênea que foi moldada e congelada em porções de 50g. A análise para quantificação do teor de sódio foi realizada através de espectrometria de emissão atômica de plasma, e os resultados analisados por ANOVA comparando as médias pelo teste de Tukey ($p \leq 0,05$) utilizando o programa Origin 6.0. Os resultados encontrados foram de $296,35 \pm 12,61$, $137,94 \pm 15,71$, $150,91 \pm 7,10$ e $100,91 \pm 14,48$ de sódio (mg/50g) em FA, FB, FC e FD, respectivamente. Todas as formulações apresentaram teor de sódio significativamente menor do que a formulação padrão, sendo que as amostras FB e FC não diferiram entre si. Os resultados mostram que a substituição parcial de ingredientes que contenham quantidades significativas de sódio, pela farinha da casca de maracujá doce pode contribuir para a redução do sódio em preparações e produtos alimentícios. Portanto, com a procura por uma alimentação mais saudável, o que inclui o baixo consumo de sódio, a farinha da casca de maracujá doce, que seria descartado, pode ser uma boa alternativa, principalmente para o desenvolvimento de produtos cárneos.

Palavras chaves: Produtos cárneos; redução de sódio; *Passiflora Allata Cutis*.

Agradecimentos: Agradeço ao apoio financeiro da UFGD