

IX ENEPEX/ XIII EPEX-UEMS E XVII ENEPE-UFMG

EFEITO DO EXTRATO AQUOSO DE MORINGA OLEÍFERA SOBRE SABOR DE HAMBÚRGUERES DE CARNE OVINA.

Bianca Bruna Nascimento Ribeiro (biancalima18217@gmail.com)

Gustavo Daniel Vega Britez (gda.vega@gmail.com)

Angela Dulce Cavenaghi Altemio (angelaaltemio@ufgd.edu.br)

Italo Marcos De Vasconcelos Morais (italomarcosfenix05@gmail.com)

Carolina González Aquino (carolinagonzalezaquino9@gmail.com)

Fernando Miranda De Vargas Junior (fernandojunior@ufgd.edu.br)

Os consumidores estão cada vez mais conscientes da importância de utilizar apenas produtos cárneos que contenham aditivos seguros e naturais. Objetivou-se nesta pesquisa avaliar o sabor de hambúrgueres de carne ovina com inclusão de extrato aquoso de Moringa oleifera (EAMO) utilizando o teste de ordenação. Hambúrgueres de carne ovina (carne ovina 70,9%, toucinho, 10%, água gelada 12,0%, proteína texturizada de soja 3,4%, sal refinado 1,8%, açúcar 0,4%, emulsificante de gordura 0,3%, alho desidratado 0,4%, pimenta do reino branca 0,2%, glutamato monossódico 0,3%, cominho 0,1%, coentro 0,1%,) foram elaboradas, antes da mistura dos ingredientes, foram agrupadas em oito partes iguais, para cada um, adicionou-se 0 (controle, utilizando-se ácido ascórbico 0,1% como aditivo sintético); 0,2; 0,3; 0,5; 0,6; 0,8; 0,9 e 1,1% de EAMO, totalizando 10 hambúrgueres para cada tratamento, e 80 no total, de 100 gramas cada. Teste de ordenação foi aplicado, com 15 provadores pré-selecionados entre a faixa de 18 a 50 anos, sendo 10 do sexo feminino e cinco masculinos. As amostras foram servidas em bandeja de isopor de forma aleatória aos provadores em cabines individuais, sob luz vermelha e em recipientes brancos, com porções de 1,5 x 1,5 cm de amostra de hambúrgueres, codificados aleatoriamente com três dígitos. Para a limpeza do

IX ENEPEX/ XIII EPEX-UEMS E XVII ENEPE-UFMG

palato entre as avaliações das amostras foi fornecido um copo com água. Os provadores analisaram as amostras quanto ao atributo sabor de acordo com a escala teste de ordenação, na qual consistiu em uma escala crescente na avaliação do sabor (8 – mais característicos e 1 – menos característicos). A cada amostra foi dado um valor correspondente à posição em que foi ordenada, depois realizou-se a somatória para cada amostra. Através da tabela de Newell e Mac Farlane obteve-se a mínima diferença significativa entre os tratamentos avaliados. A mínima diferença significativa maior foi observada entre os níveis 0,8 e 0,9 foi de 20, inferior ao valor tabelado 48 (15 provadores e 8 tratamentos). Conclui-se que não é possível identificar diferença entre os níveis de EAMO avaliados no sabor do hambúrguer de carne ovina.