

**SEÇÃO:** Oral

**ÁREA:** Alimentos e afins

**NÍVEL DO CURSO:** Ensino Médio/Técnico

### **Elaboração de um hambúrguer de carne bovina para consumo institucional**

Juliana Andriolli Ribeiro, Vanessa Biasi, Eduardo Huber  
Instituto Federal Catarinense - Câmpus Concórdia  
Técnico em Alimentos  
E-mail de contato: [eduardo.huber@ifc-concordia.edu.br](mailto:eduardo.huber@ifc-concordia.edu.br)

A carne tem sido importante para a dieta humana, pelo menos há dois milhões de anos. A necessidade de conservação da mesma e dos seus produtos derivados levou ao uso dos aditivos, como os conservantes, os estabilizantes e os antioxidantes. No desenvolvimento de um produto cárneo, cabe ao profissional da área de alimentos aliar ao custo de produção todos os parâmetros tecnológicos de processo e as características de qualidade que o item deve apresentar, sejam físico-químicas (atendimento à legislação, se houver comercialização) e sensoriais (satisfação do cliente). Este trabalho teve como objetivo desenvolver um produto cárneo industrializado (hambúrguer bovino) para produção em pequena escala e consumo institucional (restaurante do câmpus). Foram propostas quatro formulações, contendo em comum carne bovina e gordura suína moídas em disco de 5 mm, água e uma mistura de ingredientes composta por sal refinado, glutamato monossódico, tripolifosfato de sódio, eritorbato de sódio e especiarias naturais desidratadas. As diferenciações propostas foram: Formulação A – apenas uso dos ingredientes comuns; Formulação B – adição de quantidade extra de água e de estabilizante polifosfato de sódio; Formulação C - adição de quantidade extra de água e de estabilizante polifosfato de sódio e adição de farinha de rosca (pão francês torrado); Formulação D - adição de quantidade extra de água, de estabilizante polifosfato de sódio e de farinha de rosca (pão francês torrado). Após a mistura dos ingredientes, a massa cárnea foi moldada em formato de hambúrguer, com peso individual de  $100 \pm 2$  gramas. As peças foram assadas em forno a gás, com circulação de ar, a 100 graus Celsius por cerca de 20 minutos até que a temperatura do centro geométrico atingisse 72 graus Celsius. Foi avaliado o rendimento de preparo com pesagem pré e pós-cozimento. Os hambúrgueres foram avaliados sensorialmente pela equipe responsável pelo restaurante da instituição (nutricionista, cozinheira e estagiária). Os maiores rendimentos após o cozimento foram obtidos para as amostras das formulações C e D, devido a uma maior retenção de líquido e gordura promovida pela adição extra de polifosfato de sódio e da farinha de rosca, que agiu como estabilizante. A farinha de rosca conferiu uma textura e sabor diferenciados ao produto, influenciando também na percepção de sabor salgado, sendo a formulação D considerada a mais salgada. As amostras sem a adição de farinha de rosca foram as que mais perderam líquido

durante o cozimento. Juntamente com a equipe de avaliação optou-se pelo hambúrguer de formulação C para ser utilizado como item de consumo nas refeições oferecidas no restaurante do Instituto Federal Catarinense – câmpus Concórdia. Neste trabalho foi possível verificar o impacto de pequenas quantidades de ingredientes na qualidade sensorial e no rendimento dos produtos desenvolvidos. Novos itens serão propostos para complementar a dieta dos frequentadores do restaurante, além de colocar em prática os conhecimentos técnicos da área de alimentos adquiridos no curso.

**Palavras-chave:** Carne. Desenvolvimento. Aditivos.