

SEÇÃO: Oral

ÁREA: Alimentos

NÍVEL DO CURSO: Ensino Superior

Adição de fibras vegetais de ervilha, bambu e trigo como substitutos de gordura em um empanado de frango

Karine Casagrande, Eduardo Huber
Instituto Federal Catarinense - Campus Concórdia
Tecnologia em Alimentos
E-mail de contato: eduardo.huber@ifc-concordia.edu.br

O baixo consumo de fibras alimentares, ou de alimentos que as contenham, tem feito com que as indústrias foquem nos benefícios de uma alimentação com base nestes componentes. Atualmente, uma variedade de fibras alimentares é disponibilizada no mercado, porém uma boa escolha de quais delas são ideais para aplicação em alimentos é necessária, devido às diferentes características físico-químicas e tecnológicas que as mesmas possuem. Um campo de interesse para a utilização de fibras alimentares é a indústria de produtos cárneos. Com a finalidade de reduzir a gordura, considerada a responsável pelo grande aumento da obesidade, das doenças cardiovasculares e de alguns tipos de câncer, as fibras poderiam ser empregadas como eficientes substitutos de gordura animal. Dentre os produtos cárneos, os empanados são amplamente consumidos por diferentes consumidores, independente de faixa etária ou classe social, devido à sua praticidade de preparo e baixo custo de industrialização e venda. Grande parte da formulação base de um empanado é constituída de gordura, na sua maioria presente na pele de frango. Este trabalho procurou avaliar o desempenho da adição de fibras vegetais (trigo, bambu e ervilha), previamente selecionadas durante uma fase de caracterização, no desenvolvimento de um produto reestruturado de frango (empanado tipo nuggets). As fibras vegetais atuaram como substitutos totais da gordura animal utilizada na formulação (pele de frango). Obteve-se um produto com padrões físico-químicos aceitáveis em relação à Legislação Brasileira vigente, em concordância com os requisitos microbiológicos para consumo e sensorialmente aceitável por uma equipe de provadores. Técnicas de análise e ferramentas estatísticas foram utilizadas para avaliação dos dados obtidos experimentalmente. O desenvolvimento de um produto deste tipo poderia estimular a ingestão de fibras alimentares através do consumo de um produto atrativo sensorialmente e saudável sob o ponto de vista nutricional.

Palavras-chave: Fibras. Empanado. Saúde.