

Composição química de tipo hambúrguer vegano com adição de pinhão

Sandra Aparecida Tavares¹

Cailane Vitória Neves¹

Eduardo Carlo Karvat¹

Julia Kutchma Neves dos Santos¹

Maike Abilski¹

Ricardo Thiem¹

¹ Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina – Câmpus Canoinhas, Avenida dos Expedicionários, 2150, Canoinhas - SC, 89466-312. E-mail: sandra.tavares@ifsc.edu.br

RESUMO

A gama de produtos veganos é ínfima, tendo pouca exploração do mercado para o atendimento desse público. Visando contribuir com variedades para os consumidores do cardápio a base de vegetais, surge a possibilidade de elaborar um produto proteico tipo hambúrguer. No intuito de produzir um produto proteico tipo hambúrguer vegano com apelo regional foi adicionado o pinhão. Os elementos para a produção dos tipos hambúrgueres foram obtidos em comércios locais, optando por ingredientes de origem vegetal. Foram utilizadas na produção dos tipos hambúrgueres: grão-de-bico, pinhão, farinha de trigo, chia, azeite de oliva, água ou caldo de feijão ou caldo de beterraba, fumaça em pó, páprica doce, sal, alho e cebola em pó. Foram elaboradas três formulações do tipo hambúrguer vegano com adição de pinhão, constituindo-se três grupos experimentais: F1 (3,1% de água), F2 (3,1% de caldo de feijão) e F3 (3,1% de caldo de beterraba). Análise de composição química: foram realizadas as seguintes determinações: umidade, extrato etéreo, proteína e minerais, segundo metodologias descritas pelo Instituto Adolfo Lutz (2008). O teor de carboidrato foi calculado pela diferença entre o total da amostra (100%). As análises estatísticas foram realizadas utilizando o pacote estatístico SISVAR, sendo os dados submetidos ao teste de Tukey a 5% de probabilidade. Cada tratamento teve três repetições. Na determinação de umidade, nos hambúrgueres as amostras feitas com água 52,91%, 58,66% para as amostras de feijão e 57,42% para as amostras de beterraba. Houve diferença significativa, a formulação com água apresentou menor porcentagem. Sobre a fração do extrato de etéreo, a média apresentou de 0,69% de lipídios presente nas formulações, não houve diferença significativa. A chia e o azeite de oliva foram os ingredientes utilizados na formulação que podem ter influenciado. Na determinação de proteínas, os valores não apresentaram diferença significativa, com média de 7,77%, valor semelhante ao que Lima, (2008) encontrou em seu estudo sobre hambúrgueres de proteína vegetal. Em relação à determinação de cinzas, foi possível analisar que os resíduos inorgânicos presentes nas amostras se mantiveram na média de 2,61%. Entre os três tratamentos, o que mais se destacou foi a com adição de água, que obteve 2,94%, já a que obteve menos destaque foi a formulação com adição de feijão, com somente 2,60%, para esse parâmetro houve diferença significativa. Quanto a quantidade de carboidratos presentes no hambúrguer, alcançando resultados significativamente similares, com a média de 32,63% entre as três diferentes amostras. Conclui-se que houve resultados estaticamente significativos somente para os parâmetros de umidade e cinzas e a porcentagem de proteína obtida no produto é inferior ao produto convencional, necessitando de complementação com leguminosas ou vegetais que tenham esse macronutriente.

Palavras-chave: grão de bico; proteico, regional; veganismo.

Agradecimento: Ao IFSC- campus Canoinhas por proporcionar a possibilidade de execução desse projeto.

Resumo apresentado no II Simpósio Catarinense do Campo à Mesa, realizado de 22 a 26 de maio de 2023.
Eixo temático: Pesquisa e Inovação em Ciência, Tecnologia e Engenharia de Alimentos.