

RESUMO

MEIRA, Dênia Patrícia. Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri, maio de 2013. 42p. **Produto tipo hambúrguer formulado com carne bovina e mandioca**. Orientador: Cleube Andrade Boari. Dissertação (Mestrado em Zootecnia).

Na formulação do hambúrguer, pode-se utilizar matérias-primas não cárneas, desde que preservado o quantitativo mínimo proteico. Entende-se, portanto, este produto como potencial veiculador de outros ingredientes, os quais poderiam melhorar a sua composição e estrutura e, até mesmo, valorizar produtos de outras cadeias produtivas, como a mandioca. Esta se trata de uma cultura economicamente importante, a qual acumula amido em suas raízes tuberosas, sendo de grande importância à nutrição humana e ao processamento agroindustrial. O objetivo dessa pesquisa foi desenvolver e caracterizar produto tipo hambúrguer, elaborado com carne bovina e pasta de mandioca. Foram desenvolvidos hambúrgueres com adição de pasta de mandioca em quatro concentrações: 5%; 10%; 15% e 20% (p/p). O controle consistiu em hambúrguer obtido exclusivamente com carne bovina. Foram realizadas análises de umidade, resíduo mineral fixo, proteína, índice de iodo, perda de peso por cocção, pH, força de cisalhamento, a^* , b^* , L^* , H° e C^* dos hambúrgueres. As análises foram conduzidas nos tempos de 0, 15, 30, 45 e 60 dias pós-processamento. Os parâmetros, índice de iodo e teor de vermelho (a^*), não foram significativamente ($P>0,05$) influenciados pelas proporções de pasta de mandioca adicionadas e nem pelo período de armazenamento. Umidade, resíduo mineral fixo, pH e croma (C^*) foram significativamente ($P<0,05$) menores ao longo do tempo de armazenamento. A luminosidade do produto, o teor de amarelo (b^*) e a tonalidade (H°) foram maiores ($P>0,05$) à medida que se adicionou maiores quantidades de pasta de mandioca. Já a perda de peso por cozimento, a força de cisalhamento e o teor de proteína diminuíram significativamente ($P<0,05$) com a adição da pasta de mandioca. Recomenda-se a formulação de hambúrguer com carne bovina, adicionado de 20% de pasta de mandioca, na qual foi observada menor perda de peso por cozimento e menor firmeza, implicando em melhor textura, maior suculência, na preservação de atributos sensoriais e valor nutricional, sendo, também, importante no ponto de vista de rendimento ao preparo para o consumo.

Palavras-chave: croma, força de cisalhamento, *Manihot esculenta* Crantz, reestruturado cárneo.