

EFEITO DO PROCESSAMENTO TÉRMICO NO PERFIL DE ÁCIDOS GRAXOS DO HAMBÚRGUER DE CARNE BOVINA

Natali Fernandes Savio; Carlos Eduardo Nascimento Sassano (orientador) – Química
natali.savio@edu.ung.br

PALAVRAS-CHAVE: Processamento térmico. Hambúrguer de carne bovina. Perfil ácidos graxos

Estudos mostram que procedimentos culinários envolvem transferência de calor e massa, além de reações químicas e físicas que podem causar profundas alterações na composição química dos alimentos, levando a perdas de nutrientes essenciais. A importância de uma maior compreensão desses fenômenos e suas repercussões pode não só garantir alimentos de qualidade superior, mas também gerar subsídios para otimizar o processamento dos mesmos. Para a fabricação do hambúrguer de carne bovina usa-se patinho, contrafilé ou picanha, onde o percentual de gordura varia entre 5% e 10% e seu valor energético é da ordem de 8,5 Kcal/g. A carne é favorecida pelo processo de cozimento por tornar-se de sabor mais agradável e mais facilmente digerível. O grande mérito nutricional da carne é a quantidade e qualidade dos aminoácidos constituintes dos músculos, dos ácidos graxos e das vitaminas do complexo B presentes. Os ácidos graxos apresentam importante papel no tecido biológico celular, entretanto de acordo com o tipo de ácido graxo consumido podem ser geradas implicações cardiovasculares. Há uma relação direta entre os teores de colesterol e os ácidos graxos, saturados e trans, presentes na dieta. Os ácidos graxos trans são considerados mais prejudiciais que os saturados porque, além de aumentarem o nível de lipoproteínas de baixa densidade (LDL-colesterol), diminuem o nível de lipoproteínas de alta densidade (HDL-colesterol). Portanto, tendo em vista a ausência de trabalhos que demonstrem uma comparação entre a composição do hambúrguer de carne bovina neste âmbito, fez-se necessária a iniciativa de análises no tocante à avaliação do perfil de ácidos graxos desse alimento tão consumido pela população brasileira, antes e após o processamento térmico de fritura e assado, a diferentes temperaturas. Para isso, serão utilizados como amostra hambúrgueres de carne bovina “in natura”, frito e assado, os quais serão homogeneizados. Todas as análises serão feitas em triplicata para cada tipo de hambúrguer (“in natura”, frito e assado). Primeiramente, será feita a análise do teor de lipídeos totais através do método Soxhlet. A partir dos lipídeos extraídos será feita a esterificação destes com um solvente orgânico. Em seguida, efetuar-se-á a cromatografia gasosa em cromatógrafo da marca Chrompach, com o auxílio do integrador da marca Chromjet, para a determinação do perfil de ácidos graxos dos hambúrgueres.

Projeto elaborado com o apoio do Programa Institucional de Iniciação Científica da Universidade Guarulhos – PIBIC-UnG (Rodada I - 12).