



ACEITABILIDADE SENSORIAL E AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DE HAMBÚRGUERES BOVINOS DESENVOLVIDOS COM SUBSTITUIÇÃO DE GORDURA SUÍNA POR MUCILAGEM DE PSYLLIUM

LEANDRO SILVA NASCIMENTO; CAROLINE ISABELA DA SILVA; ANA CAROLINA PELAES VITAL; GABRIELA CALVACA ONGARATTO; IVANOR NUNES DO PRADO

Introdução: A demanda por produtos cárneos de melhor qualidade nutricional e benéficos à saúde vem crescendo ao longo dos anos com crescimento populacional. Devido ao alto teor de gordura da carne e produtos derivados tornou-se necessária a realização de pesquisas com ingredientes alternativos mais saudáveis, que possam substituir totalmente ou parcialmente a gordura animal sem comprometer a qualidade do produto. Assim, o psyllium tem sido usado como um ingrediente com potencial de aplicação importante em novos produtos alimentícios. **Objetivo:** Este estudo teve como objetivo avaliar a microbiota inicial e a aceitabilidade de hambúrgueres bovinos desenvolvidos pela substituição da gordura suína por mucilagem de psyllium. **Metodologia:** Foram testados quatro tratamentos: P00 (sem psyllium e 20% de gordura animal); P05 (5% de psyllium e 15% de gordura animal); P10 (10% de psyllium e 10% de gordura animal) e P15 (15% de psyllium e 5% de gordura animal). O teste de aceitabilidade pelo consumidor envolveu 102 participantes. **Resultados:** As contagens microbianas foram $<10^1$ UFC/g para *Staphylococcus* coagulase-positivo, $3,9 \times 10^1$ MPN/g para *Escherichia coli*, $1,5 \times 10^2$ UFC/g para microrganismos aeróbios mesófilos e ausência de *Salmonella* em 25 g da amostra. De acordo com esses resultados, todos os tratamentos de hambúrguer bovino foram seguros para consumo do ponto de vista microbiológico. Não houve diferença significativa ($P>0,05$) para os atributos cor, odor e sabor, que apresentaram valor médio geral de 6,60; 6,66 e 7,36 pontos, respectivamente. Já para os atributos maciez e aceitabilidade geral, foi observada diferença ($P<0,05$) entre os tratamentos. Os valores médios para o atributo maciez foram de 7,09; 7,20; 7,26 e 7,64 pontos, respectivamente, para os tratamentos P00, P05, P10 e P15. Já os valores médios para aceitabilidade geral foram de 7,23; 7,37; 7,41 e 7,36 pontos, respectivamente. Observa-se que na escala hedônica, esses atributos sensoriais foram pontuados positivamente, com classificação “gostei moderadamente”. **Conclusão:** Concluiu-se que hambúrgueres formulados com inclusão de mucilagem, principalmente a 15%, além de não interferir na aceitabilidade dos demais parâmetros (cor, odor, sabor) apresentaram melhor maciez em comparação aos demais tratamentos, mostrando-se uma opção viável de substituição de gordura em hambúrgueres.

Palavras-chave: **ANÁLISE SENSORIAL; HAMBÚRGUER; PSYLLIUM**