



EFEITOS DA SUBSTITUIÇÃO DA GORDURA SUÍNA POR MUCILAGEM DE PSYLLIUM EM HAMBÚRGUERES NA QUALIDADE DA CARNE

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

Introdução: A busca por ingredientes saudáveis que possam substituir a gordura em produtos cárneos é uma das exigências do consumidor moderno. Neste sentido, o psyllium tem sido utilizado como um ingrediente com potencial aplicação na produção de novos produtos que atendam as exigências do mercado. **Objetivo:** Este estudo teve como objetivo avaliar as características físico-químicas e a oxidação lipídica de hambúrgueres de carne bovina desenvolvidos com substituição de gordura suína por mucilagem de psyllium. **Metodologia:** Quatro tratamentos foram testados: 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). Cada hambúrguer foi armazenado em expositor iluminado e analisado após 1, 3 e 7 dias de exposição. **Resultados:** A substituição da gordura animal por mucilagem de psyllium diminuiu ($P < 0,05$) o valor de proteína (19,43, 19,33, 17,32 e 15,69% para os tratamentos P00, P05, P10 e P15, respectivamente) e lipídios (3,45, 39,45, 35,10 e 33,45%, respectivamente) e aumentou ($P < 0,05$) os valores de umidade (60,37, 62,44, 64,53 e 72,37%, respectivamente) e cinzas (3,63, 4,28, 4,31 e 5,97%, respectivamente). Os valores de pH aumentaram significativamente ($P < 0,05$) ao longo dos dias de armazenamento, passando de 5,68 para 6,42. A mucilagem de psyllium contribuiu para o escurecimento dos hambúrgueres, evidenciado pelo aumento nos valores de a^* (vermelhidão) e diminuição nos valores de L^* (luminosidade). A substituição da gordura suína por mucilagem de psyllium e o tempo de exposição não tiveram influência ($P > 0,05$) nas perdas por gotejamento (1,54 a 1,63%) dos hambúrgueres nos três tempos de exposição. As perdas por cozimento apresentaram uma diferença significativa ($P < 0,05$) entre os tratamentos nos dias 3 e 7 de exposição, onde os tratamentos com os maiores níveis de substituição de gordura por mucilagem de psyllium apresentaram as maiores perdas. A substituição da gordura suína por mucilagem de psyllium melhorou a maciez dos hambúrgueres e reduziu a oxidação lipídica nos hambúrgueres. **Conclusão:** Concluiu-se que o psyllium pode ser usado como substituto de gordura, melhorando as características físico-químicas dos produtos cárneos sem alterar a qualidade do produto.

Palavras-chave: **HAMBÚRGUER; LIPÍDIOS; PSYLLIUM**