



CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE HAMBÚRGUER BOVINO DESENVOLVIDO COM ARTHROSPIRA SP. E CHLORELLA SP

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

Introdução: Chlorella (CH) e spirulina (SP) são fontes de compostos bioativos (carotenóides e flavonóides) que atuam como antioxidantes, melhorando a qualidade dos produtos cárneos. **Objetivo:** Este estudo teve como objetivo avaliar a atividade antioxidante de chlorella e spirulina e seus efeitos na qualidade de hambúrgueres durante sua vida útil. **Metodologia:** Cinco tratamentos foram testados: CONT (sem antioxidantes naturais), SP0,25 (adição de 0,25% de spirulina), SP0,50 (adição de 0,50% de spirulina), CH0,25 (adição de 0,25% de chlorella) e CH0,50 (adição de 0,50% de chlorella). Cada hambúrguer foi armazenado em expositor iluminado (2°C) e analisado após 1, 3 e 7 dias de exposição. **Resultados:** A adição de chlorella e spirulina no processamento dos hambúrgueres reduziu ($P<0,05$) os valores de umidade (64,73, 60,09, 62,21, 60,73 e 61,69% para os tratamentos CONT, SP0,25, SP0,50, CH0,25 e CH0,50, respectivamente) e cinzas (5,05, 4,58, 4,74, 4,62 e 4,71%, respectivamente). Esse resultado pode ser atribuído à presença de pigmentos de clorofila nas algas. A perda de peso devido ao cozimento e à força de cisalhamento (média de 1,13 N) não apresentou diferença ($P>0,05$) e a adição de spirulina e chlorella reduziu ($P<0,05$) a perda de peso dos hambúrgueres durante o armazenamento (2,62, 2,22, 2,17, 2,25 e 2,24%, respectivamente). A adição de chlorella e spirulina reduziu a oxidação lipídica nos hambúrgueres. **Conclusão:** Conclui-se que é possível usar chlorella e spirulina como antioxidante em produtos cárneos, o que pode melhorar a qualidade do produto e aumentar a vida útil dos alimentos durante o armazenamento.

Palavras-chave: **HAMBÚRGUER; CHLORELLA; SPIRULINA**