



ANÁLISE SENSORIAL DE HAMBÚRGUER BOVINO COM ADIÇÃO DE MICROALGAS SPIRULINA SP. E CHLORELLA SP

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

Introdução: A chlorella e spirulina são microalgas que podem ser utilizadas como ingredientes alternativos na elaboração de produtos que atendam as exigências em qualidade do mercado consumidor, uma vez que, são ricas em vitaminas, minerais e compostos bioativos benéficos à saúde. **Objetivo:** objetivou-se com este trabalho avaliar a aceitabilidade de hambúrgueres de carne bovina elaborados com adição de *chlorella* sp. e *spirulina* sp. **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). O teste de aceitabilidade do consumidor envolveu 104 consumidores. **Resultados:** A cor, a maciez, o sabor e a aceitabilidade geral foram influenciados ($P < 0,05$) com a adição de chlorella e spirulina no processamento dos hambúrgueres. Os hambúrgueres do tratamento SP0,25 obteve o melhor resultado para os atributos maciez e sabor, que se mantiveram na zona de aceitação da escala hedônica, com valores médio entre 6,4 a 7,5 e 6,0 a 7,5, respectivamente. Já o atributo aroma obteve escore mais baixos, com valores entre 5,1 e 6,8 em relação aos tratamentos CONT, SP0,25, SP0,50, CH0,25 (7,56, 6,86, 6,22 e 6,31, respectivamente). A adição de *chlorella* e *spirulina* afetou negativamente a cor, passando de 7,44 no tratamento CONT para 4,99, 3,93, 4,86 e 3,74 nos tratamentos SP0,25, SP0,50, CH0,25 e CH0,50, respectivamente. Este resultado pode ser atribuído à presença de clorofila nas algas o que confere coloração esverdeada ao hambúrguer. Os hambúrgueres do tratamento CH0,50 obteve baixa aceitação pelos consumidores (7,56, 6,86, 6,22, 6,31 e 5,64 para os tratamentos CONT, SP0,25, SP0,50, CH0,25 e CH0,50, respectivamente). A menor aceitação dos hambúrgueres do tratamento CH0,50 é relacionada ao efeito negativo na cor com a adição de chlorella e spirulina nos diferentes tratamentos testados neste estudo. **Conclusão:** Conclui-se que hambúrgueres com baixo teor de chlorella e spirulina são mais bem aceitos sensorialmente, o que indica a possibilidade de utilização de microalgas em pequenas quantidades como antioxidantes naturais em produtos frescos de origem animal.

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