VII EAITI 2017
ENCONTRO ANUAL DE INICIAÇÃO TECNOLÓGICA E INOVAÇÃO
UNIVESIDADE ESTADUAL DE PONTA GROSSA
09 e 10 de novembro de 2017

# COMPOSIÇÃO CENTESIMAL E ANÁLISE SENSORIAL DE HAMBÚRGUER ELABORADO COM CODORNAS DE DESCARTE, COM DIFERENTES NÍVEIS DE INCLUSÃO DE BACON

Marcos Adriano Pereira Barbosa (PIBITI/Fundação Araucária/UEM), Tainara Ciuffi Euzébio, Maria Luiza Rodrigues Souza, Simara Marcia Marcato(Orientadora) simaramm@yahoo.com.br

Universidade Estadual de Maringá (UEM)/ Departamento de Zootecnia

**Área zootecnia e subárea nutrição de não ruminantes.**

Palavras chave: *Coturnix coturnix,* descarte produto carneo

## Resumo

A partir dessa pesquisa, objetivou-se avaliar a aceitação sensorial e a composição química de hambúrgueres elaborados com carne de codorna japonesa de descarte. O delineamento foi totalmente ao acaso com quatro tratamentos (somente carne de codorna; carne de codorna + 5% de inclusão de bacon; carne de codorna + 10% de inclusão e carne de codorna + 15% de inclusão). Houve diferença significativa (P<0,05) na aceitação sensorial para as características: aroma, textura e sabor, estas aumentaram acompanhando o nível de inclusão. No teste de intenção de compra os produtos com 10% e 15% de inclusão foram os mais aceitos. Para a análise centesimal houve diferença (P<0,05) para as variáveis: lipídeos, proteína, umidade, cinzas e valor calórico.

## Introdução

A criação de codornas é em sua maioria para a produção de ovos, pois apresentam elevada rusticidade baixo consumo de ração (Lima, 1996). Sendo assim, a atividade apresenta um grande problema quando o quesito é o declínio da produção. Segundo Salminen & Ritala (2002), os meios mais utilizados de descarte de aves de postura são a compostagem e a incineração, ou descarte irregular causando grande impacto sobre o meio ambiente. O hambúrguer é uma alternativa para o aproveitamento desses animais (Costa, 2004).Objetivou-se com esse estudo avaliar a produção de hambúrguer elaborado com codornas de postura de descarte e submetidos a diferentes níveis de inclusão de bacon quanto á composição centesimal e análise sensorial.

## Material e Métodos

Utilizadas 60 codornas de postura de descarte, obtidas do setor de Coturnicultura da FEI, pertencente a Universidade Estadual de Maringá (UEM). O delineamento experimental utilizado foi inteiramente casualizado. Os tratamentos consistiram de um controle, e adição das diferentes concentrações de bacon que foram de 5%, 10% e 15%, sendo que todos foram temperados com sal, pimenta, chimichurri, alho e cebola batida além da adição da proteína texturizada de soja (PTS) para dar liga a carne, os mesmos foram moldados em uma hamburgueira tradicional de 10cm de diâmetro, sendo grelhados no momento da analise sensorial. A aplicação da análise sensorial foi realizada nas dependências da UEM com acadêmicos e demais integrantes da comunidade, os degustadores receberam uma amostra de cada tratamento para ser provada e julgada nos quesitos: cor, aroma, textura, sabor, impressão global e teste de intenção de compra. As análises de composição centesimal foram realizadas no Laboratório de Alimentos e Nutrição Animal da UEM.

O experimento foi aprovado pelo Departamento de Produção Animal e Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Estadual de Maringá, e seguiu os princípios orientados da pesquisa n °039/2014.

## Resultados Obtidos

A inclusão de bacon não influenciou estatisticamente (P>0,05) na preferência dos provadores para cor e impressão global. As variáveis sabor e textura sofreram efeito linear positivo. A textura foi o quesito que apresentou menores médias, fator explicado pela moagem das carcaças que foram moídas juntamente com os ossos, aparecendo assim vestígios pequenos e finos. A variável aroma sofreu efeito quadrático, essa teve seu ponto máximo de inclusão como 1,41%. A inclusão de bacon influenciou de maneira positiva, sendo assim os tratamentos com maior inclusão apresentou medias maiores. O tratamento sem a inclusão de bacon (0%) foi o menos aceito pelo público. Nas análises centesimais, os lipídios, proteínas e cinzas apresentaram efeito linear positivo (P<0,05). A umidade e valor calórico sofreram efeito quadrático (P<0,05). Não houve diferença significativa para a variável carboidratos.

## Conclusão

Pode se concluir que os hamburgueres feitos com carne de codorna de descarte teve uma boa aceitação pelo publico sendo o tratamento com inclusão de 15% de bacon o mais aceito.

## Agradecimentos

FA pela concessão da bolsa PIBIT, e à Universidade Estadual de Maringá.

[1]COSTA, L.O.; **Processamento e diminuição do reprocesso do hambúrguer bovino**. 2004. 127f. Trabalho de Conclusão (Curso de Graduação) - Faculdade de Engenharia de Alimentos, Universidade Católica de Goiás, Goiás, 2004.

[2]LIMA, M.E.P., 1996. **Criação de Codornas – manual**. Viçosa, CPT. 44p.

[3]SALMINEN, E.A.; RINTALA, J.A. Semi-continous anaerobic digestion of solid poultrys langhterhouse waste: effect of hydraulic retention time and loading. **Water Research,** Londres. 36, p. 3.175-3.182, 2002.