



## Elaboração e perfil sensorial de hambúrguer vegano

Celina Maria De Araújo<sup>1</sup>; Luciana Façanha Marques<sup>2</sup>; Maria Socorro Alexandre<sup>3</sup>

1-Orientando - Campus Salgueiro- e-mail para contato: celina54flh@gmail.com;

2- Orientador - Campus Salgueiro e-mail para contato:luciana.marques@ifsertao-pe.edu.br;

3- socorromaria06225@gmail.com;

### RESUMO

Dentro dos substitutos da carne tem-se a soja que apresenta um alto valor proteico (40%) com uma proteína de boa qualidade. A utilização da Quinoa aumenta cada vez mais tanto para uma alimentação saudável, como para elaboração de dietas para doentes celíacos. O grão-de-bico é uma fonte excelente de proteínas e carboidratos, rico em minerais e fibras. O Inhame é considerado um tubérculo muito nutritivo, pois contém em sua composição proteína e é rico em fibras. O objetivo desse estudo concentrou-se em elaborar 3 formulações de hambúrgueres veganos tendo como base o Inhame, na qual cada formulação possuía um ingrediente diferente: Soja, Grão de Bico e Quinoa, respectivamente; a fim de aplicar a análise sensorial sobre os mesmos, constatando a preferência entre os provadores. Foram elaboradas três formulações de hambúrguer vegano: H1 (soja e inhame), H2 (grão de bico e inhame), H3 (quinoa e inhame). A análise sensorial ocorreu com 100 provadores não-treinados, empregou-se a escala hedônica de 9 pontos e o método CATA, a fim de avaliar as características que os provadores mais identificaram na amostra. Quanto à análise estatística, aplicou-se análise de variância, utilizando de programa computacional ASSISTAT através do teste de Tukey, cujo delineamento foi o DIC. Alguns atributos hedônicos não houve diferenças significativas entre as 3 formulações, para os atributos de aparência, aroma, textura, sabor e intenção global, situando-se assim na faixa da escala hedônica em gostei moderadamente. Então pode-se inferir que o fato do hambúrguer ser vegano, não influenciou nos resultados por parte dos provadores, visto que os mesmos não possuíam uma alimentação vegana. Pode-se constatar que os julgadores aprovaram todas as formulações, havendo assim potencial para a produção e comercialização, pois além de ser saudável, é um produto inovador. Convém ressaltar que de acordo com os resultados da intenção de compra para as três formulações, há chances reais para comercialização e consumo.

**Palavras-chave:** Hambúrguer, vegano, inhame..

**Modalidade:** PIBIT

**Campus:** Salgueiro