

ELABORAÇÃO DE HAMBÚRGUER DE CARNE CAPRINA ADICIONADO DE SORO DE QUEIJO E FARINHA DA CACTÁCEA XIQUEXIQUE

Maria Angélica Leite Bila¹, Cassiel Pereira Miranda², Cristiane Ayala de Oliveira³

¹Graduanda em Tecnologia de Alimentos, Setor de Tecnologia em Alimentos/IF Sertão – PE/ Campus Salgueiro – PE, angelica.dea2@hotmail.com

²Graduando em Tecnologia de Alimentos, Setor de Tecnologia em Alimentos/IF Sertão – PE/ Campus Salgueiro – PE, cassielsoapaulino@gmail.com

³Orientadora, Setor de Tecnologia em Alimentos/IF Sertão – PE/ Campus Salgueiro – PE, cristiane.ayala@ifsertao-pe.edu.br

A carne caprina ao longo dos anos têm se destacado como uma grande alternativa dentre as carnes vermelhas, pois apresenta valor nutricional e qualidades organolépticas interessantes ao ponto de vista do consumidor, em contraste a este cenário podemos destacar a carne de animais velhos, mais difíceis de serem comercializadas por apresentarem odor e sabor característicos mais acentuados tornando-se ótimas fontes de matérias-primas para elaboração de produtos processados. O soro é o subproduto da fabricação de queijo, rico em proteínas e com alta demanda bioquímica de oxigênio não deve ser descartado diretamente no meio ambiente, podendo causar danos a biodiversidade local, em virtude da alta capacidade de ligação com a água, sua utilização em produtos cárneos mostra-se promissora, principalmente em produtos reestruturados. O xiquexique é uma cactácea que abrange vasta região do bioma caatinga, no Nordeste brasileiro, não demanda de tratamentos complexos, visto que cresce em locais com adversidades climáticas e solos presentes. A elaboração de um produto utilizando carne de caprinos de descarte, tendo em sua formulação o soro de queijo fluído e a farinha do xiquexique propicia um aproveitamento vantajoso da carne caprina, uma diminuição do impacto ambiental, e a difusão do emprego das cactáceas na alimentação humana. O soro utilizado na formulação foi proveniente da fabricação de queijo coalho de um produtor rural da cidade de Cedro PE, passou por pasteurização, ênvase e congelamento até o momento do uso. O xiquexique proveniente de coleta na fazenda do IF sertão PE campus salgueiro, foi higienizado, e submetido a secagem em estufa de circulação de ar controlado, trituração e armazenamento para posterior utilização, a carne veio do abate de animais do rebanho do campus. Os hambúrguers foram elaborados seguindo a formulação padrão (90% carne, 10% toucinho e 15% água) tendo seu teor de água substituído em sua totalidade por soro, e gordura substituída gradativamente (25%, 50%, 75%, 100%) por farinha de xiquexique, após produção os tratamentos foram submetidos a análises de composição centesimal e obteve-se como resultado uma diminuição dos percentuais de lipídios, na formulação 100% farinha observou-se um teor de 0,22% de lipídios em contraste com a formulação base que apresenta 8,43%, os teores de carboidratos também foram alterados de 4,85% no tratamento padrão para 8,72% na substituição por farinha. A utilização do soro e farinha não interferiu nas características físico químicas do produto em relação a legislação, mantendo-o dentro dos padrões, a elevação dos teores de carboidrato não, minimiza os benefícios tendo em vista a grande redução nos teores de lipídios.

Palavras-chave: Hambúrguer; Bode; soro; Composição centesimal.

Agradecimentos: Ao IF Sertão – PE pela infra-estrutura e ao CNPq pela concessão da bolsa.