

## **ELABORAÇÃO DE UM HAMBÚRGUER PARA PACIENTES DISLIPIDÊMICOS**

HAUTRIVE, T. P; RUFFO, V. O; ROQUE, A. D. S.

CENTRO UNIVERSITÁRIO FRANCISCANO, SANTA MARIA-RS

**INTRODUÇÃO:** As doenças cardiovasculares representam a principal causa de morte no Brasil. A OMS destaca a importância da dieta na expressiva redução de incidência de morbidades cardiovasculares. Diante disso, a carne de avestruz está sendo introduzida no mercado das carnes, pois é semelhante a carne bovina sob as características sensoriais, porém, é semelhante a composição química de carnes brancas. A carne de avestruz tem baixo índice de gordura saturada, gordura intramuscular e rica em ácidos graxos poliinsaturados, os quais reduzem os níveis séricos de LDL colesterol.

**OBJETIVO:** Este trabalho teve como objetivo elaborar hambúrgueres com carne de avestruz e bovina, possibilitando um alimento alternativo para pacientes dislipidêmicos e consumidores que queiram ter uma alimentação com baixo teor de gordura saturada.

**MATERIAL E MÉTODOS:** A carne de avestruz utilizada foi fornecida pela empresa AVESTRO e a carne bovina e demais ingredientes utilizados durante o estudo foram adquiridos em um estabelecimento comercial local. Foram elaboradas 3 formulações de hambúrgueres, sendo a formulação 1 composta por carne bovina, a formulação 2 composta por carne bovina e avestruz, e a formulação 3 composta somente por carne de avestruz. As análises químicas foram realizadas no Laboratório de Análise Físico-química do Departamento de Tecnologia e Ciência dos Alimentos na Universidade Federal de Santa Maria. As análises foram realizadas no produto cru e em triplicata. A umidade foi determinada de acordo com o método da estufa I, a proteína pelo método de Kjeldahl e o lipídio foi extraído através do método do butirômetro do leite. A análise estatística utilizada foi a análise de variância (ANOVA) e teste de Tukey utilizando-se um nível de significância de 5%.

**RESULTADOS E CONCLUSÃO:** Os valores de proteínas das amostras estudadas não apresentaram diferenças estatísticas entre si. Porém, o hambúrguer bovino apresentou uma porcentagem maior de proteína em relação aos outros hambúrgueres (21,28%), enquanto que o hambúrguer de avestruz apresentou menor porcentagem (19,74%). O hambúrguer com maior teor de lipídios é o bovino, o qual apresentou 3,5 vezes mais lipídio que o hambúrguer de avestruz que teve o menor índice de gordura, 1,6% e 0,45%, respectivamente. O consumo a longo prazo de alimentos contendo carne de avestruz, poderia trazer uma diferença significativa no teor de lipídios ingeridos pelos consumidores, comparados com os de carne

bovina, devido a grande diferença na proporção de lipídios apresentada. Apesar da diferença significativa entre os hambúrgueres, de acordo com a legislação de alimentos dos Estados Unidos, os hambúrgueres elaborados poderiam ser classificados como extra-magros, pois possuem menos de 5% de lipídio. O baixo teor de lipídio nos hambúrgueres, o torna um alimento alternativo para pacientes dislipidêmicos e consumidores que queiram ter uma alimentação com baixo teor de gordura saturada. Se faz necessários estudos complementares com a carne de avestruz, pois este alimento está sendo introduzida no mercado brasileiro gradativamente como uma alternativa mais saudável a outras carnes vermelhas.