

RESUMO CONAN - CONAN - CIENCIA DE ALIMENTOS - CIÊNCIAS  
SENSORIAIS E COMPORTAMENTO DO CONSUMIDOR

**DESENVOLVIMENTO E ANÁLISE SENSORIAL DE HAMBÚRGUER  
ELABORADO COM SEMENTE DE ABÓBORA**

*Tainara Silva Barbosa (tainarafox@gmail.com)*

*Luiza Martins De Souza (lulurbd996@gmail.com)*

*Juliana Costa Liboredo (juliboredo@yahoo.com.br)*

O aproveitamento integral dos alimentos favorece a diminuição de resíduos agroindustriais e dos custos com alimentação, o aumento da variedade e da qualidade nutricional de refeições, além da preservação do meio ambiente. Um alimento que pode ser aproveitado integralmente é a abóbora moranga (*Cucurbita maxima*), cujas sementes têm sido utilizadas em determinadas regiões do mundo, onde são conhecidas principalmente pelo seu elevado teor proteico e de óleo. Porém, na maioria das residências essas sementes são desperdiçadas. Diante disso, o presente estudo teve como objetivo desenvolver um hambúrguer com farinha de semente de abóbora e avaliar sua aceitabilidade e intenção de compra em comparação ao hambúrguer tradicional. Para a realização do estudo, todos os ingredientes utilizados (abóbora moranga, carne moída, farinha de trigo, cebola desidratada, alho e sal) foram adquiridos em comércio alimentício local. As abóboras foram lavadas e sanitizadas e as sementes retiradas manualmente e submetidas a imersão em água por aproximadamente 8 horas. Após esse período, as sementes foram levadas ao forno a 150°C por 10 minutos, torradas em frigideira aquecida em fogo médio e processadas em liquidificador para

formação da farinha. Para a produção dos hambúrgueres, os temperos (cebola desidratada, alho e sal) foram adicionados à carne e a mistura foi dividida em duas partes iguais. Uma parte foi adicionada de farinha de semente de abóbora e a outra de farinha de trigo. Os hambúrgueres foram assados em forno elétrico, a 150°C, por aproximadamente 120 minutos. Após a elaboração dos produtos, a análise sensorial foi realizada por 85 provadores não treinados, sendo esses alunos de graduação em Nutrição de uma instituição privada do município de Sete Lagoas/ Minas Gerais. Foram incluídos no estudo alunos de ambos os sexos, maiores de 18 anos e foram excluídos aqueles que possuíam alergia a algum ingrediente. Os avaliadores receberam 30g de cada amostra em um prato plástico branco identificado por número (1: hambúrguer com farinha de semente de abóbora; 2: hambúrguer convencional) e um copo com água. Após a degustação, os voluntários preencheram um questionário contendo perguntas sobre idade e sexo e preencheram uma escala hedônica de cinco pontos (de “gostei muito” a “desgostei muito”) e uma escala ordinal estruturada com opções que variaram de “nunca compraria o produto” a “sempre compraria o produto” para avaliar a intenção de compra. Os provadores tinham idade média de 31,50 ±7,65 anos e 90,50% (n=77) eram do sexo feminino. A maioria (88,20%, n=75) marcou a opção “gostei muito” para a amostra nº1, enquanto apenas 48,20%, (n=41) escolheram a mesma alternativa para a amostra nº2. Considerando a relação da escala hedônica de “gostei muito” e “gostei moderadamente”, 97,61%, (n=83) dos provadores aceitaram o hambúrguer com farinha de semente de abóbora e 90,5% aceitaram o hambúrguer convencional. Em relação à intenção de compra, 57% (n=48) afirmaram que sempre comprariam e 35% (n=30) disseram que comprariam o hambúrguer de semente de abóbora. Diante do exposto, pode-se concluir que o hambúrguer com semente de abóbora teve bom índice de aceitabilidade e de intenção de compra.