

**FORMULAÇÃO E ANÁLISES FÍSICOQUÍMICAS,
MICROBIOLÓGICAS E SENSORIAIS DE HAMBÚRGUERES
ARTESANAIS BOVINOS COM A ADIÇÃO DO FARELO DE
LINHAÇA DOURADA COMO ALTERNATIVA AO USO DE
GORDURAS ANIMAIS**

Michele Oliveira Gualtieri; Larissa Silva Simen Poéis; Leonardo Figueira Reis
de Sá.

1 - Universidade Iguazu – UNIG – Itaperuna – RJ BRASIL

E-mail: micheleoliveiragualtieri@gmail.com

Introdução: Este projeto de pesquisa investiga a formulação de hambúrgueres artesanais utilizando farelo de linhaça dourada como alternativa às gorduras animais. A justificativa baseia-se no consumo excessivo de produtos cárneos ricos em gorduras saturadas, sódio e aditivos, associados a doenças crônicas. **Objetivo:** A hipótese é que a substituição parcial ou total da gordura animal pela linhaça dourada melhore a qualidade nutricional do hambúrguer e promova uma dieta mais saudável. **Material e Métodos:** O estudo envolverá três etapas: A primeira compreende a obtenção de ingredientes e a formulação dos hambúrgueres, com variações na proporção de toucinho e farelo de linhaça dourada. A segunda etapa concentra-se em análises microbiológicas (avaliando Coliformes a 45°C, *Staphylococcus coagulase* positiva e *Clostridium* sulfito redutor a 46°C, e a ausência de *Salmonella*), e análises físico-químicas (valor calórico, umidade, pH, atividade de água, rendimento por cocção e grau de retração do diâmetro). A terceira etapa envolve análise sensorial, utilizando testes de preferência (escala hedônica de 9 pontos), perfil de atitude (escala de 7 pontos) e aceitabilidade (escala

hedônica de 9 pontos para aparência, sabor, textura e aroma), calculando o índice de aceitabilidade. Os dados serão analisados estatisticamente por ANOVA e teste de Tukey. **Considerações Finais:** O cronograma prevê a conclusão em dezembro de 2025. A pesquisa contribuirá para a busca de alternativas mais saudáveis em produtos cárneos, considerando os benefícios nutricionais da linhaça dourada.

Palavras-Chave: farelo de linhaça, gorduras, hambúrgueres.