

**AVALIAÇÃO DA COR INSTRUMENTAL DE HAMBÚRGUER MISTO DE CARNE BOVINA E SUÍNA COM
REDUÇÃO DE 50% NO TEOR GORDURA**

Lady M. N. da Cruz^{1*}, Luiz Carlos Rodrigues¹, Karina V. V. Silva¹, Bruna N. A. Gonçalves¹, Larissa C. de Oliveira¹, Tallita C. Oliveira¹, Monalisa P. D. Andrade¹

¹ Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri, Instituto de Ciência e Tecnologia, Diamantina, Minas Geral, Brasil, 39.100-000.

*e-mail: lady.nunes@ufvjm.edu.br

A cor é um parâmetro crítico de qualidade em alimentos, refletindo características que irão afetar a aceitação do produto, assim, este estudo visou avaliar a cor instrumental de hambúrguer misto com 50% de redução de gordura e adição de farinhas de centeio, grão de bico, linhaça e combinações destas farinhas (mix). Os cortes de carne bovina e toucinho foram obtidos refrigerados em comércio local na cidade de Diamantina – MG e encaminhados para a Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri para o preparo dos hambúrgueres e condução das análises. Foram elaboradas cinco formulações: F1 (20% de gordura), F2 (10% de gordura + 10% de farinha de centeio e 3,3% de mix), F3 (10% de gordura + 10% de farinha de grão de bico e 3,3% de mix), F4 (10% de gordura + 10% de farinha de linhaça e 3,3% de mix) e F5 (10% de gordura). As amostras foram analisadas em colorímetro espectrofotômetro CM-5 (Konica Minolta). Para todas as leituras foram obtidos os valores de L* (luminosidade), a* (intensidade de vermelho) e b* (intensidade de amarelo) C* (saturação) e h (tonalidade), seguindo o sistema CIELAB, com iluminante D65 e ângulo de observação de 10 graus. As análises foram realizadas em triplicata e os dados foram avaliados por ANOVA e teste de Tukey ($\alpha = 5\%$). Todas as amostras diferiram estatisticamente ($p < 0,05$), sendo que a formulação F4 apresentou os maiores valores para os parâmetros a*, b* e C*, indicando influência direta da pigmentação marrom escura da farinha de linhaça e sua composição na coloração desta amostra. A formulação F3 apresentou os maiores valores de luminosidade (L*) e tonalidade (h), evidenciando que a adição de farinha de grão de bico resultou em hambúrguer de coloração mais clara. De maneira geral, em relação a formulação controle (F1), as amostras com adição de diferentes farinhas apresentaram um aumento de luminosidade, ficaram mais amareladas e com saturação e tonalidade mais acentuadas, indicando que a substituição da gordura animal pode afetar na coloração percebida pelo consumidor, que pode ser confirmado através da diferença total de cor das formulações em relação ao controle (F1), em que F4 e F2 obtiveram, respectivamente, o maior (6,7) e menor (1,5) valores. Portanto, é crucial investigar o impacto da redução e substituição de gordura animal nas propriedades físico-químicas e sensoriais dos hambúrgueres, bem como como essas modificações influenciam a percepção e aceitação do produto pelos consumidores.

Agradecimentos: Os autores agradecem à Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri pelo suporte institucional e pela bolsa de estudos de Luiz Carlos Rodrigues. À Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES) pela bolsa de estudos de Lady Marluany Nunes da Cruz.