

HAMBÚRGUER DE FRANGO COM ADIÇÃO DE FARINHA DE LINHAÇA DOURADA E FARINHA DE FEIJÃO-CAUPI (*Vigna unguiculata* (L.) Walp) BIOFORTIFICADO

Diane Maschio De Souza (UNIOESTE), Sabine Zambiasi Da Silva (FUNDETEC),
Silvia Maria Viana Dos Santos (FUNDETEC), Frederico Lovato (FUNDETEC),
Jussara Kowaleski (FUNDETEC), Leila Fernanda Serafini Heldt (SENAI), Douglas
Guedes Batista Torres (SENAI); E-mail: dyane_maschio@hotmail.com

A sociedade moderna vem buscando produtos de rápido e fácil preparo, e que ao mesmo tempo sacie a fome e forneça os nutrientes necessários para o organismo. O trabalho teve por objetivo desenvolver e avaliar a qualidade nutricional e microbiológica de hambúrguer de frango com adição de farinha de linhaça dourada e farinha de feijão-caupi (*Vigna unguiculata* (L.) Walp) biofortificado. A farinha de linhaça dourada (FLD) e a farinha de feijão-caupi (FFC) foram obtidas separadamente. A primeira por trituração dos grãos em liquidificador, e a FFC por hidratação dos grãos, retirada dos tegumentos, secagem e trituração em moinho. Foram elaborados quatro tratamentos de hambúrguer de frango: Controle (T1, sem adição de farinhas), T2 (7,5 %FLD + 1 %FFC), T3 (5 %FLD + 1,5 %FFC) e T4 (2,5 %FLD + 2 %FFC). As análises de composição centesimal nos hambúrgueres crus e grelhados foram: umidade, cinzas, proteína, lipídeos, carboidratos e os minerais ferro e zinco. As análises microbiológicas foram: Coliformes totais e termotolerantes, Estafilococos coagulase positiva e *Salmonella sp.* Os resultados da composição centesimal demonstraram que não houve diferença ($p > 0,05$) tanto nos hambúrgueres crus quanto grelhados para umidade e cinzas. Nos demais parâmetros houve diferença significativa ($p < 0,05$). Todos os tratamentos de hambúrgueres cru e grelhado apresentaram conformidade com a legislação brasileira para lipídeos e proteína. Entretanto, para carboidratos apenas o T4 cru e grelhado apresentou-se de acordo com a legislação. Com relação ao teor de ferro e zinco houve diferença significativa ($p < 0,05$) entre todos os tratamentos. O T4 cru e grelhado, apresentou maior conteúdo de ferro e zinco. Os tratamentos T4 e T3 (crus e grelhados), T2 e T1 grelhados podem ser considerados fontes de Zinco. Embora o T4 tenha apresentado superioridade nos resultados de Fe e Zn, não foi considerado rico nesses micronutrientes. Quanto à avaliação microbiológica, todas as amostras

apresentaram-se de acordo com a legislação, indicando boas condições higiênico-sanitárias nas etapas do processamento.

Palavras-chave: hambúrguer, biofortificação, nutrição