

DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO MICROBIOLÓGICA DE UM ELABORADO CÁRNEO TIPO HAMBÚRGUER LIGHT DE PEITO DE PERU ENRIQUECIDO COM FARINHA DE AVEIA

TESTA, P.A.¹
LANES, G.C.²
Fragoso, T.A.³
FAVERO, L.⁴
SANDRI, D.O.¹
REBELATTO, I. S.⁵
ROSA, K.R.⁶
RODRIGUES, E. C.⁷
OLIVEIRA, A.P.⁸
VICENTE NETO, J.⁹

¹Programa de Pós Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos - Campus Bela Vista - Instituto Federal de Mato Grosso

²Universidade do Oeste de Santa Catarina / UNOESC

³Universidade de Campinas – São Paulo

⁴Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial - SENAI – Mato Grosso,

⁵Engenharia de Alimentos - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso, Campus Cuiabá Bela Vista

⁶Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial - SENAI – Mato Grosso

⁷Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso, Campus Cuiabá Bela Vista

⁸Campus Bela Vista - Instituto Federal de Mato Grosso

⁹Instituto Federal de Mato Grosso

Categoria de apresentação | Presentation type:

Pôster

Eixo temático | Track category:

Microbiologia de Alimentos (MI)

Palavras-chave | Keywords:

β -glucana

LEGISLAÇÃO

Microrganismos

Resumo (Texto Científico) - Máximo 300 palavras | Abstract (Scientific Text) - (Maximum 300 words):

A busca por hábitos saudáveis com redução de gordura está fazendo com que as indústrias busquem alternativas na diminuição deste composto, utilizando novos ingredientes na formulação de alimentos práticos e de rápido preparo. Portanto, o objetivo deste trabalho foi desenvolver um hambúrguer light de peito de peru enriquecido com β -glucana, verificar a viabilidade através de análise de mercado e realizar a caracterização microbiológica. A pesquisa de mercado seguiu em questionário simples, apenas com a intenção de compra. Foram testadas quatro formulações a base de peito de peru, farelo de aveia e redução do teor de gordura; onde somente a quarta formulação com 17% de farelo de aveia atingiu características sensoriais satisfatórias, as demais com 33,4% apresentaram textura firme dificultando a cocção; desta forma, como preconiza a legislação o produto ficou enriquecido com fibras alimentares, mas não atingiu a concentração de β -glucana necessária para denominação

específica. Os resultados obtidos apontaram 88% de intenção de consumo. As análises foram realizadas em triplicata, seguindo os parâmetros descritos na RDC 12 de 02/01/2001 - ANVISA. As análises para pesquisa de Coliformes termotolerantes a 45°C/g e Coliformes totais foram realizadas conforme AOAC (1994) - 991.14 - Método Petrifilm; as de Contagem padrão foram conforme ABNT MB 3462 - 12.121 (11/1991). Para *Staphylococcus aureus* seguiu-se a ABNT-11/1991 – MB-346; *Clostridium sulfito redutor* seguiu-se ABNT-08/1993 – NBR -12893 e pesquisa de *Salmonella* (25g) ocorreu de acordo com AOAC 993.07 (1996) e EM ISO/DIS 6579 (07/2007). Os resultados obtidos com as análises microbiológicas mostraram ausência de *Salmonella* e quantidade permitida de UFC/g quando comparada a legislação vigente, os resultados encontrados, bem como os estabelecidos pela legislação são respectivamente: *Staphylococcus aureus* (<100/ 5000 máx), Coliformes Totais (<1.200 / 5000máx) e Termotolerantes (<100 / 5000máx), Contagem padrão (280.000 / 1000000 máx.) e *Clostridium Sulfito Redutor* (<10 / 3000 máx).