

AVALIAÇÃO DE QUALIDADE EM HAMBÚRGUERES DE CARNE COMERCIALIZADOS EM CUIABÁ-MT E COMPARAÇÃO COM INFORMAÇÕES APRESENTADAS NOS RÓTULOS

SANTIAGO, D.M.¹
SOARES, W. P.²
GUERRA, I. C.
LARA, M. O.²
CAMPOS, M.F.S²

¹Engenharia de Alimentos / IFMS - Instituto Federal de Mato Grosso

²Campus Bela Vista - Instituto Federal de Mato Grosso

Categoria de apresentação | Presentation type:

Pôster

Eixo temático | Track category:

Química e Análise de Alimentos e Análise Sensorial (QA)

Palavras-chave | Keywords:

Hambúrguer

QUALIDADE

Comparação com rótulos

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

Entre os diversos produtos cárneos consumidos mundialmente temos o hambúrguer, que é um alimento obtido da carne moída, adicionado ou não de tecido adiposo e outros ingredientes. Porém sabe-se que a indústria de alimentos passou a aproveitar cada vez mais as partes menos nobres na elaboração de inúmeros produtos e agregando valor ao mesmo. Esse trabalho tem o objetivo de avaliar a temperatura com que estes hambúrgueres então sendo comercializados e se os parâmetros físico-químicos então de acordo com sua embalagem. Os parâmetros analisados foram lipídios, proteína, colágeno, umidade, sódio e temperatura. Todas as análises físico-químicas foram realizadas através do equipamento FOSS – Food Scar para a análise dos hambúrgueres no processo industrial. A temperatura foi avaliada com um termômetro digital tipo espeto. Foram analisadas amostras de hambúrgueres de dois estabelecimentos e duas marcas de hambúrgueres definidas como A e B, onde foi recolhido 4 amostras de hambúrgueres tanto de A quanto de B de cada ponto de coleta das diferentes marcas, tendo que a temperatura foi avaliada na ilha onde se encontrava os hambúrgueres expostos para comercialização, só então os mesmos foram encaminhados em caixa térmica até o laboratório do IFMT, para então prosseguir com as análises. Os resultados demonstram que a marca B alega valores maiores no seu rótulo nutricional de proteínas quando comparado com a análise no laboratório, onde o rótulo traz a informação que 80g de hambúrguer tem 14g de proteínas, porém encontrado foi apenas 11,34g. já em relação a lipídios e sódio ambas as marcas descrevem valores menores quando comprados com o analisado. A temperatura dos estabelecimentos estava dentro do exigido pela legislação para conservação dos hambúrgueres. As informações dos rótulos de alimentos industrializados divergem significativamente fazendo com que o consumidor fique desinformado sobre as características reais do produto.

