



USP ESALQ – DIVISÃO DE COMUNICAÇÃO

Veículo: Iza Zilli

Data: 26/04/2017

Caderno/Link: <http://www.izazilli.com/2017/04/26/hamburguer-com-fibra-de-abacaxi-tem-menos-gordura/>

Assunto: Hambúrguer com fibra de abacaxi tem menos gordura

Hambúrguer com fibra de abacaxi tem menos gordura



Já pensou em saborear um hambúrguer sem precisar se preocupar com alto teor de gordura que está ingerindo ou com as calorias que poderá ganhar? A doutoranda em Ciência e Tecnologia de Alimentos da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (**Esalq**) da USP, em Piracicaba, Miriam Selani, dedicou-se em buscar formas de promover o aproveitamento integral dos alimentos, agregando valor nutricional e contribuindo com a sustentabilidade. A ideia foi utilizar resíduos agroindustriais com a proposta de criar produtos mais saudáveis, além de evitar, dessa forma, o desperdício.

Como objeto de estudo, Miriam utilizou subprodutos do processamento de frutas como abacaxi, maracujá e manga, que são usualmente descartados pela indústria. Analisando os potenciais de cada alimento, foi necessário realizar uma seleção, para então iniciar os testes. Entre os três, o abacaxi foi o escolhido. A pesquisadora desenvolveu então, dois produtos alimentícios: extrusado de milho enriquecido com fibra de abacaxi, e hambúrguer bovino com fibra de abacaxi e óleo de canola como substitutos parciais de gordura.

Orientado pela professora Solange Guidolin Canniatti Brazaca e Carmem Josefina Contreras Castillo, do Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição da **Esalq**, o estudo foi realizado em parceria com o The Food Processing Center, Department of Food Science and Technology da University of Nebraska-Lincoln (Estados Unidos). "A indústria alimentícia tem interesse em disponibilizar aos consumidores produtos mais saudáveis, como os enriquecidos com fibras ou com redução do teor de gorduras e colesterol", contou Miriam. Nesse sentido, a pesquisa apresenta o potencial do subproduto de abacaxi, uma rica fonte de fibras.



Fibras

Segundo a pesquisadora, com os testes foi possível analisar que subprodutos agroindustriais ainda apresentam substâncias com propriedades e atividades importantes para a indústria alimentícia e que podem ser usados para uma segunda aplicação, resultando em ganhos econômicos e redução do impacto ambiental. "Os subprodutos de abacaxi, maracujá e manga, apresentam teores consideráveis de fibras, com destaque para o abacaxi, que pode ser considerado um ingrediente promissor, amplamente disponível e de baixo custo", ressaltou.

Além das fibras encontradas nos subprodutos, quando aplicado em hambúrguer bovino, como um substituto de gordura, o abacaxi promoveu benefícios tecnológicos após o cozimento. "Rende mais, minimiza a redução do diâmetro do produto quando cozido, retém mais suculência, além de não afetar a cor do alimento", explicou Miriam.

Em relação aos benefícios nutricionais, a pesquisadora conta que quando comparado ao produto com teor de gordura convencional, o hambúrguer com subprodutos de abacaxi e óleo canola, apresentou redução das calorias, redução do teor de gordura e, após cozidos, apresentaram redução do teor de colesterol e aumento na quantidade de ácidos graxos polinsaturados.

Os hambúrgueres foram avaliados por provadores treinados, que analisaram a cor, sabor, odor, maciez e suculência da carne. "Os provadores disseram que o hambúrguer com abacaxi e óleo de canola é similar ao produto convencional em todos os atributos avaliados", disse Miriam, e ainda acrescenta "O uso do subproduto de abacaxi como ingrediente mostrou resultados promissores do ponto de vista tecnológico e também nutricional, fato que, no futuro, poderá beneficiar a população".

<http://www.usp.br/agen/?p=228910>

Itens relacionados

You must be logged in to post a comment [Login](#)