



DIFERENCIAÇÃO DE CARNES DE PESCOÇO

Pedro Da Rold Filho¹, Higor Fernandes de Oliveira², Alan Carlos Seibt³, Salem Salem Neto⁴, Jéssica Remonato⁵
Daniela Miotto Bernardi⁶

RESUMO

O objetivo do trabalho foi desenvolver um hambúrguer aliando o reuso das carnes menos valorizadas à praticidade de um hambúrguer. Em sua elaboração foi utilizado, carnes de pescoço: bovino, ovino, suíno; sal; alecrim e alho. Diante da sua tabela nutricional foram comparados os resultados obtidos à de um produto comercial. Observou-se que o hambúrguer desenvolvido proporcionou um maior teor de proteínas e menor de lipídeos, comparado a hambúrgueres comerciais e a literatura. Pôde-se criar um produto inovador a partir de carnes de menor interesse econômico.

PALAVRAS-CHAVE: Hambúrguer, Ovino, Suíno, Bovino, Antioxidantes Naturais.

1. INTRODUÇÃO

Na fase atual da economia onde há forte concorrência no mercado é importante que as empresas se destaquem umas das outras, é fundamental que diminuam os índices de desperdício, com objetivo de aumentar a produção e diminuir custos (TROMBINI, 2013). “Desperdício é tudo aquilo que não agrega valor ao produto” (CABANAS, 2003).

As vantagens com o combate ao desperdício são: mais eficiência no processo produtivo, maior valor agregado, qualidade dos produtos e aproveitamento do que antes era jogado fora (TROMBINI, 2013).

A carne de pescoço de ovinos segundo Da Silva Sobrinho, (2001) pode ser bem aproveitada quando preparada fatiada ou picada. O pescoço é uma das partes mais baratas da carcaça bovina e pode ser preparada com temperos e assado na panela com molho (VENTURINI, 2007).

A diferenciação da carne busca a elaborar novos produtos com o intuito de prolongar a vida-de-prateleira, reduzindo a atuação de enzimas e microrganismos degradadores. Conferindo características sensoriais próprias de cada processo sem modificar as qualidades nutricionais originais (ROMANELLI; CASERIL; FILHO, 2002).

Não existe versão real para a origem do hambúrguer. Uma delas, diz que começou com guerreiros tártaros que carregavam carne embaixo da sela dos cavalos, para amacia-las e conservá-las, e eram consumidas sem cocção. Quando chegaram os germânicos vindo de Hamburgo à América no início do século XIV, trouxeram essa receita, no qual fritaram para adaptar-se ao gosto local e com o passar dos anos foi se tornando popular, tomando a forma do sanduíche de hoje em dia (História, lendas e fatos: a história do hambúrguer, 2004).

Nos hambúrgueres, podem-se empregar matérias-primas várias espécies animais, como bovinos e suínos geralmente, mas também, de caprinos, ovinos, eqüinos, pescado e aves (PARDI et al., 1994).

O hambúrguer é o produto cárneo industrializado obtido da carne moída dos animais, adicionada ou não a gordura e alguns ingredientes, moldado e submetido ao processo adequado (VENTURINI, 2007). “Entende-se por Hambúrguer (Hambúrguer) o produto cárneo industrializado obtido da carne moída dos animais de açougue, adicionado ou não de tecido adiposo e ingredientes, moldado e submetido a processo tecnológico adequado” (MAPA, 2000). No armazenamento deve ser interposto com papel impermeável entre cada peça, que são acondicionadas em blocos dentro de caixas de papel tipo cartolina. Na exposição à venda, devem manter os produtos congelados (PARDI et al., 1996).

A indústria da carne vem direcionando muitos estudos para identificar antioxidantes naturais que podem ser colocados nos produtos, sem alteração das características sensoriais dos mesmos (BERNARDI et al., 2015).

Vários temperos têm-se mostrado antioxidantes em produtos cárneos, pois em sua composição tem a presença de polifenóis, flavonóides, lignanas e terpenoides (CRAIG, 1999). Comparando o extrato de alecrim com o extrato de orégano, na capacidade antioxidante em hambúrgueres de carne bovina, Trindade (2010) encontrou melhores resultados para o extrato de alecrim.

Segundo Bernardi et al. (2015) vem sendo reportado, uma atividade antioxidante no alho, sendo atribuída à presença de compostos sulfurados. Yin e Cheng (2002) demonstraram atividades antioxidantes e antimicrobianas de alguns compostos organosulfurados do alho em carne bovina moída.

O objetivo do presente trabalho, é desenvolver um hambúrguer aliando o reuso das carnes menos valorizadas à praticidade de um hambúrguer, fazendo a moagem das carnes de pescoço de bovinos, suínos e ovinos, considerada de descarte e formular um hambúrguer nutritivo e saboroso com potencial de mercado, agregando valor a esses subprodutos, utilizando também antioxidantes naturais para que o produto fique barato e mais saudável.

¹ Formando do curso de Agronomia do Centro Universitário Fundação Assis Gurgacz – FAG. E-mail: pedro_darold@hotmail.com

² Formando do curso de Agronomia do Centro Universitário Fundação Assis Gurgacz – FAG. E-mail: higor_feroliveira@hotmail.com

³ Formando do curso de Agronomia do Centro Universitário Fundação Assis Gurgacz – FAG. E-mail: alan.seibt@hotmail.com

⁴ Formando do curso de Agronomia do Centro Universitário Fundação Assis Gurgacz – FAG. E-mail: salem.neto1@gmail.com

⁵ Nutricionista formada pelo Centro universitário Assis Gurgacz E-mail: jeremonato@hotmail.com

⁶ Nutricionista, Mestre em Alimentos e Nutrição pela Universidade Estadual de Campinas – UNICAMP, Professora do Centro Universitário Fundação Assis Gurgacz – FAG. E-mail: dani_miotto@yahoo.com.br



2. MATERIAL E MÉTODOS

O trabalho foi realizado no município de Catanduvas-PR, em abril na Fazenda Agrobenin. As carnes de pescoço utilizadas como matéria prima foram adquiridos em um estabelecimento comercial do próprio município.

Para a elaboração do hambúrguer foi utilizado, carnes de pescoço: bovino, ovino, suíno; sal; alecrim e alho. Conforme a tabela 1.

Tabela 1. Ingredientes utilizados para fazer o hambúrguer e seus respectivos pesos e % no processo de fabricação

Ingredientes	Peso	%
Pescoço Bovino	250 gramas	45,87 %
Pescoço Ovino	125 gramas	22,93 %
Pescoço Suíno	125 gramas	22,93 %
Sal	10 gramas	1,83 %
Alecrim	5 gramas	0,92 %
Alho	30 gramas	5,50 %

Os três tipos carnes passaram pelo processo de moagem e em seguida foram homogeneizadas manualmente por 20 minutos, foi acrescentado à massa o restante dos ingredientes, sendo eles, sal, alho e alecrim, que serviram para conservar o produto por mais tempo e agregar sabor.

Os hambúrgueres tiveram peso final de aproximadamente 110g, tendo rendimento de hambúrgueres, sendo moldados com o auxílio de um anel de aço inoxidável. Após moldados foram embalados em filmes plásticos e congelados em freezer. O fluxograma do processo está esquematizado na Figura 1.

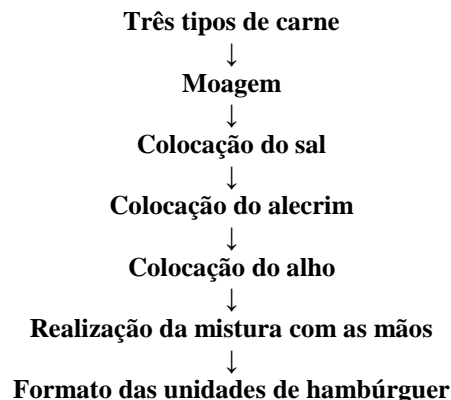


Figura 1. Processo de preparo do hambúrguer

Foi determinada a tabela nutricional (Tabela 2) a partir da tabela de composição nutricional dos alimentos consumidos no Brasil (IBGE, Diretoria de Pesquisas, Coordenação de Trabalho e Rendimento, Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009). Os resultados obtidos foram comparados à tabela nutricional de um produto comercial.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Na tabela 2, seguem os resultados dos valores nutricionais: (calorias, carboidratos, proteínas, lipídeos, gordura saturada, colesterol, sódio e fibras) do produto.



ANAIS DA XI SEAGRO - AGRONOMIA - FAG
02 A 04 DE MAIO DE 2017
CASCAVEL - PR - BRASIL

Tabela 2 - Composição nutricional do hambúrguer de carne de pescoço bovino, suíno e ovino, comparado a um hambúrguer comercial.

Nutriente	Hambúrguer de carne de pescoço bovino, suíno, ovino. (100g)	Hambúrguer comercial (100g)
Calorias	216 Kcal	268,75 Kcal
Carboidratos	1,4 g	2,75 g
Proteínas	20,7 g	17,5 g
Lipídeos	14,1 g	21,25 g
Gordura Saturada	6,35 g	8,37 g
Colesterol	74,9 mg	47 mg
Sódio	759,8 mg	728,75 mg
Fibras	0,25 g	0 g

Comparando os valores nutricionais do hambúrguer de pescoço, com o hambúrguer comercial, considerando que as carnes de pescoço, são carnes menos valorizadas e de descarte, podemos observar valores muito próximos de calorias, mostrando-se equivalente ao fator energético, no fator Proteína, o hambúrguer de pescoço com seu resultado, mostrou-se melhor que o comercial.

Aos fatores Carboidratos, Lipídeos e Gordura Saturada, foi possível observar que o hambúrguer de pescoço se mostrou inferior, porém quando comparado o fator Colesterol, foi visto que o hambúrguer de pescoço, apresentou valores superiores.

Os valores de lipídeos encontrados no hambúrguer de pescoço bovino, suíno e ovino foram de 14,1g/100g sendo superior ao trabalho de (LEONARDI et al. 2009) no qual encontrou em almondegas bovinas, o valor de 10,2g/100g, neste mesmo trabalho foi encontrado um valor de proteínas de 15,5g/100g no qual o hambúrguer de pescoço bovino, suíno e ovino mostrou-se superior ao da almondega, sendo de 20,7g/100g.

No alimento, segundo (Moreira e Shami, 2004) os antioxidantes naturais tem o papel de atrasar ou inibir a oxidação lipídica e proteica e ainda quando utilizado na alimentação ajuda a prevenir doenças. Há relatos da ação antioxidante do alho devido à presença e ação dos compostos organosulfurados em carne moída de bovinos por Yin e Cheng (*apud* BERNARDI et al., 2015)

5. CONCLUSÕES

Considerando as carnes utilizadas na elaboração deste produto, pôde-se criar um produto inovador a partir de carnes de menor interesse econômico, sendo ainda nutritivo e saboroso com potencial de mercado, agregando valor a esses subprodutos, abrindo um leque maior de escolha para o consumidor e para o produtor.

6. REFERÊNCIAS

BERNARDI, D. M.; BERTOL, T.M.; PFLANZER, S.B.; SGARBIERIA, V.C.; POLLONIO, M.A.R.; "ω-3 in meat products: benefits and effects on lipid oxidative stability." **Journal of the Science of Food and Agriculture**, 2016.

CABAÑAS, L. A. **Considerações sobre os sistemas de planejamento de materiais**. 2003, 41 p. Apostila da disciplina de Administração de Recursos Materiais e Patrimoniais. Faculdade de Ciências Administrativas e Contábeis de Lins.

CRAIG W.J. Health-promoting properties of common herbs. **Ame J of Clin Nutr.**, 70, 491S –499S, 1999.

DA SILVA SOBRINHO, A. G.; NETO, S.G. Produção de carne caprina e cortes da carcaça. 2001.

GOMES, R.F.; SILVA, A.G.; ASSIS, R.L.; PIRES, R.P. Efeitos de doses e da época de aplicação de nitrogênio nos caracteres agrônômicos da cultura do milho sob plantio direto. **Revista brasileira ciência do solo**, 31:931-938, 2007.

História, lendas e fatos - A história do hambúrguer. Disponível em: www1.uol.com.br/cybercook. Acesso em: 1 de abril de 2017.

IBGE. **Tabela de composição nutricional dos alimentos consumidos no Brasil**. Rio de Janeiro, 2008-2009.

LEONARDI, D. S.; de CAMARGO FERES, M. B.; PORTARI, G. V.; JORDÃO, A. A. Determinação do valor energético de hambúrgueres e almôndegas através da calorimetria direta e da composição centesimal. Comparação com



ANAIS DA XI SEAGRO - AGRONOMIA - FAG
02 A 04 DE MAIO DE 2017
CASCAVEL - PR - BRASIL

informações nutricionais apresentadas nas embalagens= Determination of energy value of hamburgers and meatballs by direct calorimetry and food analysis composition. Comparison with nutrition information displayed on packages. **Bioscience Journal**, 25(5), 2009.

MOREIRA E.A.M.; SHAMI N.J.I.E.; Licopeno como agente antioxidante. **Revista de Nutrição**, 17(2):227-236, 2004

PARDI, M. C. et al. **Ciência, higiene e tecnologia da carne**. CEGRAF- FG, Goiania, v.2, 1996.

PARDI, M. C., et al. **Ciência, higiene e tecnologia da carne**. Ed. UFG, Goiania, v.2. 1994.

ROMANELLI, P. F.; CASERIL, R.; FILHO, J. F. L. Processamento da carne do jacaré do Pantanal (Caiman crocodilus yacare). **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, v. 22, n.1, 2002.

TRINDADE, R.A.; MANCINI-FILHO J.; VILLAVICENCIO ALCH. Natural antioxidants protecting irradiated beef burgers from lipid oxidation. **LW T - Food Sci Techn**, 43: 98–104, 2010.

TROMBINI, C. L. A.; VENDRAME, M. de C. R. Um enfoque ao desperdício. **Periódico Eletrônico Fórum Ambiental da Alta Paulista**, v. 9, n. 10, p.49-66, 2013.

VENTURINI, K. S.; SARCINELLI, M. F.; SILVA, L.C. da. Processamento da carne bovina. **PIE-UFES**, 2007.

YIN, M.C.; CHENG, W.S.; Antioxidant and antimicrobial effects of four garlic-derived organosulfur compounds in ground beef. **Meat Science**. 63(1):23-8, 2003.