



Universidad Nacional
del Nordeste

XXI SESIÓN DE COMUNICACIONES CIENTÍFICAS ESTUDIANTILES FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS. UNNE



SECRETARÍA DE ESTUDIOS Y ASUNTOS ESTUDIANTILES. FCV-UNNE

Elaboración de hamburguesas de carne de búfalo con el agregado de bagazo de cebada en reemplazo de la soja

Virgona M., Viana M., Falivene G., Pino* M., Obregón*, G

Laboratorio de Tecnología de los Alimentos, Facultad de Ciencias Veterinarias.
Sargent Cabral 2139, Corrientes – Capital.
virgonamauricio@gmail.com

Resumen. En la elaboración de la cerveza se producen grandes cantidades de un residuo conocido como bagazo cervecero el cual podría ser utilizado en la elaboración de productos de consumo humano, por ejemplo, hamburguesas. Se entiende por hamburguesa, al producto de forma plana, elaborado con carne vacuna picada con un contenido graso no mayor al 20%, sal, con o sin el agregado de aditivos autorizados. Las hamburguesas de carne, debido a sus características sensoriales, practicidad y alto contenido de proteínas, se han convertido en alimentos ampliamente consumidos. El objetivo del trabajo fue elaborar hamburguesas de carne de búfalo con el agregado de cebada (harina o bagazo) en reemplazo de soja y evaluar el nivel de aceptación del producto mediante un panel sensorial no entrenado. Para la elaboración de las hamburguesas se procedió al secado del bagazo de cebada en estufa a 50°C, durante 48 horas. Se realizó la molienda obteniendo harina y quedando un restante como bagazo seco. Los tratamientos fueron: C (10% de soja), T1 (5% de harina cebada), T2 (10% de harina cebada), T3 (5% de bagazo) y T4 (10% de bagazo). Se utilizó carne de búfalo, cerdo y tocino, que fueron colocados en la maquina picadora de carne y mezclados en una bandeja hasta obtener una pasta homogénea, para luego adicionarle sal y condimentos. La emulsión cárnica se separó en 4 partes y se pesó la cebada para incorporarla en sus dos presentaciones y porcentajes. Luego se moldearon las hamburguesas con 9 y 0,8 cm de diámetro y espesor respectivamente; y conservadas en congelación durante una semana. La cocción se llevó a cabo en horno eléctrico a 180°C durante 20 minutos en el Laboratorio de Tecnología de los Alimentos. El panel sensorial estuvo integrado por 12 personas (alumnos de la Facultad). Para la evaluación se utilizó la escala Hedónica de 9 puntos en la cual registraron su grado de aceptación en aspectos de apariencia, olor, color, y sabor desde 1 al 4: me disgusta “extremadamente”, “mucho”, “moderadamente”, “levemente”; el 5 “no me gusta ni me disgusta”; y del 6 al 9 me gusta “levemente”, “moderadamente”, “mucho” y “extremadamente”. Se realizó análisis de la varianza por test de Duncan con un nivel de significancia del 5%. Los promedios de los valores obtenidos para el conjunto de los atributos fueron de 7,09; 5,88; 6,8; 6,08; 6,71 para C, T1, T2, T3 y T4 respectivamente. Se encontraron diferencias significativas en el sabor entre T1 y C (p-valor 0.10). A pesar de no hallarse diferencias significativas en los otros atributos evaluados, la apreciación general de los consumidores fue mejor en los tratamientos C y T2. Consideramos necesario continuar con la evaluación de este tipo de ensayo para determinar si la presencia de elementos detectables al paladar en los T3 y T4 podrían afectar la percepción y la aceptabilidad de los consumidores, y si el subproducto de la elaboración de cerveza podría ser una alternativa viable para la elaboración de hamburguesas.

Área: Salud Pública y Tecnología de los Alimentos

Presentación: poster.