

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. Sargento Cabral 2139, Corrientes – Capital (3400) Tel: 0379-425753.

Área: Tecnología de los Alimentos y Salud Pública.

*virgonamauricio@gmail.com

Introducción

En la elaboración de la cerveza se producen grandes cantidades de un residuo conocido como bagazo cervecero (Foto 1) 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.

El objetivo del trabajo fue elaborar hamburguesas de carne de búfalo con el agregado de cebada en reemplazo de soja y evaluar el nivel de aceptación del producto mediante un panel sensorial no entrenado.

Metodología

Para la elaboración de las hamburguesas se procedió al secado del bagazo de cebada en estufa a 50°C, por 48 horas. Se hizo la molienda obteniendo harina (Foto 2) 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 picados y mezclados hasta obtener una pasta homogénea, para luego adicionarle sal y condimentos y luego moldearlo. (Foto 3 y 4).

El panel sensorial estuvo integrado por 12 personas (Foto 5). Para la evaluación se utilizó la escala Hedónica de 9 puntos (Foto 6) en la cual registraron su grado de aceptación en aspectos de apariencia, olor, color, y sabor.

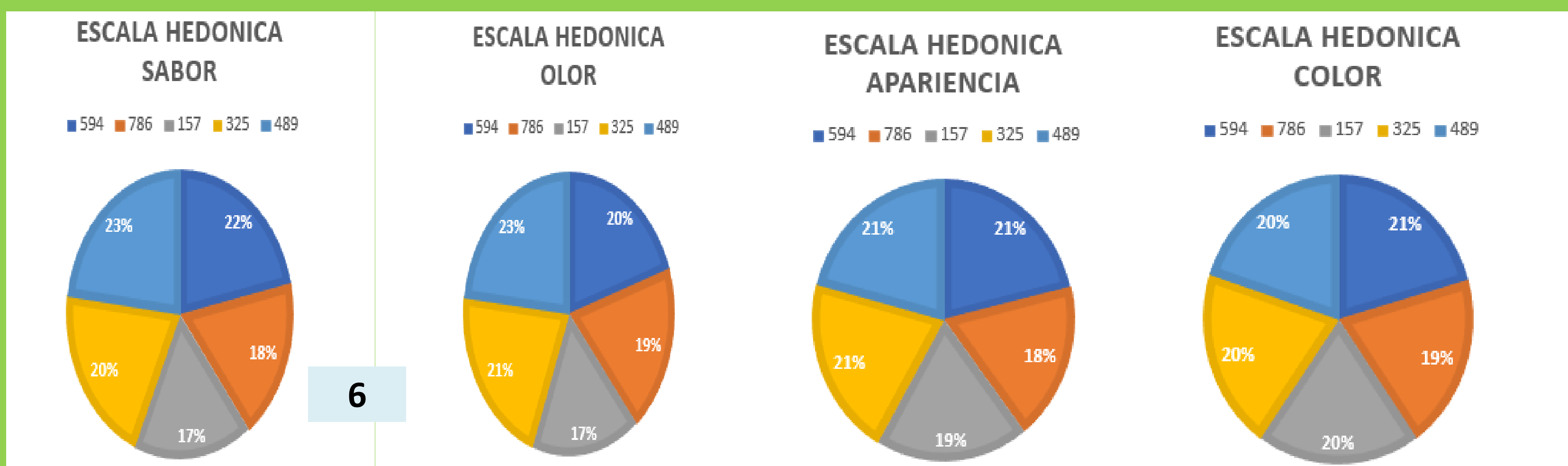


Resultados

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.

Tratamiento	Medias	n	E.E	
157 (T1)	5,67	12	0,58	A
594 (T2)	7,20	12	0,63	AB
786 (T3)	6,00	12	0,58	AB
325 (T4)	6,82	12	0,60	AB
489 (C)	7,67	12	0,58	B

Medias con una letra común no son significativamente diferentes (p > 0,05)



Conclusiones

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.

Pegar aquí
Código QR

BIBLIOGRAFÍA:

- Camacho, C. I., Grande, C. D. (2020). (Bsg): Biorresiduo con potencial aplicación a nivel funcional, material y energético. <http://doi.org/10.15665/rp.v19i1.2472>
- Baigorria, T., (2019). Bagazo de cerveza. Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Argentina. <https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/Nutricion/documentos/TendenciaBagazo.pdf>
- Galanakis, C. M. (2018). Food Waste Recovery: Prospects and Opportunities. In C. M. Galanakis, *Sustainable Food Systems from Agriculture to Industry* (pp. 401-419). Amsterdam: Academic Press.