

ELABORAÇÃO DE HAMBÚRGUER DE COGUMELO

Larissa Poetzscher da Fonseca¹, Edson Ap. Martins²

¹Discente Fatec Botucatu, Larissa.abdelnur@hotmail.com;

²Docente Fatec Botucatu, guanxa@gmail.com

RESUMO: O consumo de alimentos em geral e o alto consumo de proteínas com base animal, especialmente a carne, tem sido identificada como um dos temas mais relevantes a serem tratados sobre a opinião dos consumidores ocidentais em relação a uma dieta mais sustentável (Leitzmann, 2003; Pimentel, 2003; Reijnders; Soret, 2003; Stehfest et al., 2006;). Como substituto a carne, os fungos possuem certas vantagens naturais em termos de sua supremacia na dieta sobre o resto dos pratos vegetarianos e carnívoros tais como: (a) elevado teor de proteínas (20-30% de matéria seca), com todos os aminoácidos essenciais (leveduras são especialmente enriquecida em lisina), portanto, capazes de substituir a carne, (b) parede celular quitinosa atuando como um fonte de fibra dietética, (c) alto teor de vitamina B, (d) pobre em gordura e (e) praticamente livres de colesterol (GHORAI et al., 2009, Beluhan; Ranogajec, 2011). Os cogumelos comestíveis e medicinais apresentam um alto percentual de proteína de fácil digestibilidade e uma boa capacidade de equivalência com a textura da carne animal, possibilitando introduzi-los em diversas receitas da cozinha tradicional, desta forma, iniciá-los na alimentação de maneira agradável e além do fator nutricional o cultivo destes fungos é ecologicamente correto, pelo fato de serem decompositores de matéria orgânica por natureza, podendo ser cultivados em resíduos agrícolas e florestais tornando-se um caminho óbvio (CHANG, 2007). Tem-se como objetivo elaborar e caracterizar um hambúrguer de cogumelo da espécie *Agaricus brasiliensis* para utilização como substituto proteico da carne. Para a elaboração das formulações dos hambúrgueres de cogumelo será utilizado o delineamento para superfícies limitadas e misturas, módulo do STATISTICA 7.1, para teoria de misturas com o objetivo de investigar o efeito de duas variáveis sobre a textura, teor proteico e de fibras do hambúrguer. As duas variáveis aplicadas serão o cogumelo *P. ostreatus* var. *florida* desidratado e a farinha de trigo integral, mantendo os demais ingredientes com valor fixo na formulação. Serão realizados testes preliminares para



avaliar a quantidade máxima de cogumelo a ser adicionado ao produto, pois o mesmo apresenta sabor e aroma bastante acentuados que contribuem negativamente na análise sensorial. Será estipulado o valor máximo e mínimo para o cogumelo desidratado, variando de 06 a 12% e para a farinha de trigo integral variando de 22 a 18%, no total da formulação.

REFERÊNCIAS

- SADLER, M. J. Meat alternatives - market developments and health benefits. *Trends in Food Science & Technology* 15 (2004) p. 250–260.
- Aida, F.M.N.A.; Shuhaimi, M.; Yazid, M.; Maaruf, A.G. Mushroom as a potential source of prebiotics: a review. *Trends in Food Science & Technology* 20 (2009) p. 567-575.
- Beluhan, S.; Ranogajec, A. Chemical composition and non-volatile components of Croatian wild edible mushrooms. *Food Chemistry* 124 (2011) p. 1076-1082.
- PARK, Y. K. et al. Determinação da concentração de β -glucano em cogumelo *Agaricus blazei* Murill por método enzimático. *Ciência e Tecnologia de Alimentos*, Campinas, v. 23, n. 3, p. 312-316, set./dez. 2003.