

Elaboração do hambúrguer com legalidade funcional.

Bruna L. França^{1*} (IC)(TC), Irene S. Alves¹ (IC), Rejane D. P. Mota¹ (PQ). [*brunna_luiza@hotmail.com](mailto:brunna_luiza@hotmail.com)

1 Instituto Federal de Goiás – Câmpus Anápolis

Palavras-Chave: *hambúrguer, soja, alimento funcional.*

Introdução

O *hambúrguer* teve origem na Alemanha, na cidade de Hamburgo, sendo degustado cru. Apareceu nas mesas dos restaurantes em Washington em 1889, e invadiu os Estados Unidos de tal forma que não se pensa no estilo de vida norte americano sem ele. Chegou ao Brasil nos anos 50 e ficou conhecido depois que a primeira rede de “fast food” começou a produzi-lo em larga escala (OLIVEIRA; NASCIMENTO; NASCIMENTO, 2008). Ele se tornou um alimento popular devido a praticidade que representa, visto que possui nutrientes que além de nutrir, saciam a fome, o que combina com o modo de vida que se observa nos grandes centros urbanos (ARISSETO, 2003).

Na legislação brasileira, alimento funcional é todo aquele alimento ou ingrediente que, além das funções nutricionais básicas, quando consumido como parte da dieta usual, produz efeitos metabólicos e/ou efeitos fisiológicos e/ou efeitos benéficos à saúde, devendo ser seguro para consumo sem supervisão médica (BRASIL, 1999).

Nas culturas orientais, a soja é considerada tanto como um alimento nutritivo quanto como um agente medicinal (ANJO, 2004). Pesquisas recentes têm mostrado que dietas ricas em soja ajudam a reduzir os níveis de colesterol (LDL) no sangue, de 12 a 15%, pois as isoflavonas da soja são convertidas, no intestino, a fitoestrógenos que podem ajudar a reduzir o LDL (SOUZA, et al., 2003).

Sabendo da importância do consumo da soja e da aceitação do *hambúrguer* perante a sociedade, está aula teve como proposta dentro de uma prática de ensino da Licenciatura em Química do IFG, elaborar *hambúrgueres* funcionais de carne de vaca, frango e porco com soja e especiarias. A prática foi desenvolvida no 1º e 4º ano do Curso Técnico em Química Industrial, do Instituto Federal de Goiás. A turma foi dividida em 4 grupos, onde cada grupo elaborou a sua própria formulação de *hambúrguer*, seguida de análise sensorial desse alimento produzido.

Resultados e Discussão

Esta aula prática foi proposta de acordo com a disciplina ministrada de biotecnologia de alimentos, onde foi avaliado o conhecimento prático e teórico, aceitabilidade e receptividade dos alunos quanto a aula proposta, trabalhando a interação dos mesmos e a matéria, que traz um eixo de experimentação bem amplo. Assim, foi perceptível o interesse e motivação dos discentes em relação a elaboração dos *hambúrgueres* adicionando produtos com

alegações funcionais, evidenciado a pro atividade, criatividade destes em inovar formulações, e verificar a aceitabilidade das mesmas. Foram trabalhadas várias proporções, temperos e ideias para o *hambúrguer* funcional, podendo relacionar a química aplicada e com a química experimental.



Figura 1. *Hambúrgueres* de carne, frango e soja elaborados.

Conclusões

O trabalho proposto aos alunos obteve grande aceitação dos discentes, que caracterizaram a aula como dinâmica, inovadora e ousada. Pode-se nesta prática de ensino relacionar tendências educacionais que estão sendo cada vez mais bem vistas, são elas: contextualização e experimentação, permitindo a interação do aluno, do professor e do conteúdo explorado.

Agradecimentos

À professora Rejane, aos alunos do Curso Técnico em Química Industrial e ao Instituto Federal de Goiás.

- ANJO, D. L. C. Alimentos funcionais em angiologia e cirurgia vascular. *Jornal Vascular Brasileiro*. v. 3, n. 2, p. 145- 154, 2004.
- ARISSETO, A. P. Avaliação da qualidade global do hambúrguer tipo calabresa com reduzidos teores de nitrito. São Paulo, 2003. 145p. Dissertação de Mestrado em Engenharia de Alimentos, Faculdade de Engenharia de Alimentos, Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP), 2003.
- BRASIL, 1999. Resolução no 19, de 30 de abril de 1999. Regulamento técnico de procedimentos para registro de alimento com alegação de propriedades funcionais e ou de saúde em sua rotulagem.
- OLIVEIRA, C. Z. F.; NASCIMENTO, M. G. F.; NASCIMENTO, E. R. Hambúrguer: evolução comercial e padrões microbiológicos. *Boletim de CEPPA*, v. 23, n. 1, p. 59-74, 2008.
- SOUZA, P. H. M.; SOUZA NETO, M. H.; MAIA, G. A. Componentes funcionais nos alimentos. *Boletim da SBCTA*. v. 37, n. 2, p. 127-135, 2003.