



UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO
CENTRO DE CIÊNCIAS DE IMPERATRIZ
CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS

ABRAÃO ARAÚJO SANDES SILVA

**AVALIAÇÃO SENSORIAL DE HAMBÚRGUER BOVINO ADICIONADO DE
EXTRATO DE PRÓPOLIS VERMELHA**

IMPERATRIZ – MA

2023

ABRAÃO ARAÚJO SANDES SILVA

AVALIAÇÃO SENSORIAL DE HAMBÚRGUER BOVINO ADICIONADO DE
EXTRATO DE PRÓPOLIS VERMELHA

Trabalho de conclusão de curso apresentado ao curso de Engenharia de Alimentos do Centro de Ciências Sociais de Imperatriz da Universidade Federal do Maranhão – UFMA, como requisito parcial para a obtenção do título de Bacharel em Engenharia de Alimentos.

Orientadora: Prof^a Dr^a Virgínia Kelly Gonçalves Abreu.

IMPERATRIZ – MA

2023

Ficha gerada por meio do SIGAA/Biblioteca com dados fornecidos pelo(a) autor(a).
Diretoria Integrada de Bibliotecas/UFMA

Silva, Abraão Araújo Sandes.
AVALIAÇÃO SENSORIAL DE HAMBÚRGUER BOVINO ADICIONADO DE
EXTRATO DE PRÓPOLIS VERMELHA / Abraão Araújo Sandes Silva.
- 2023.
32 f.

Orientador(a): Virgínia Kelly Gonçalves Abreu.
Curso de Engenharia de Alimentos, Universidade Federal
do Maranhão, Imperatriz - MA, 2023.

1. Antioxidante natural. 2. Check-all-that-apply. 3.
Cor instrumental. I. Abreu, Virgínia Kelly Gonçalves. II.
Título.

ABRAÃO ARAÚJO SANDES SILVA

AVALIAÇÃO SENSORIAL DE HAMBÚRGUER BOVINO ADICIONADO DE
EXTRATO DE PRÓPOLIS VERMELHA

Trabalho de conclusão de curso apresentado ao curso de Engenharia de Alimentos do Centro de Ciências Sociais de Imperatriz da Universidade Federal do Maranhão – UFMA, como requisito parcial para a obtenção do título de Bacharel em Engenharia de Alimentos.

APROVADO EM: 20/12/2023

Prof^a Dr^a Virgínia Kelly Gonçalves Abreu (Orientadora)

Universidade Federal do Maranhão (UFMA)

Ayla de Lucena Araújo (Membro)

Universidade Federal do Maranhão (UFMA)

Renata de Araújo Alves (Membro)

Universidade Federal do Maranhão (UFMA)

RESUMO

A utilização de antioxidantes em produtos cárneos visa evitar a oxidação e preservar seus atributos sensoriais. Dentre os mais utilizados na indústria alimentícia, estão os antioxidantes sintéticos, porém estes têm sido associados a problemas de saúde, o que vem impulsionado a busca por alternativas naturais. Assim, o objetivo deste estudo foi avaliar a aceitação sensorial de hambúrgueres adicionados de extrato hidroalcoólico de própolis vermelha (EPV) como antioxidante natural, comparando-o com um hambúrguer comercial contendo antioxidante sintético. Para isso, foram utilizados 3 tratamentos (T0 - hambúrguer comercial, T1- hambúrguer contendo 0,1g EPV/Kg e T2 - hambúrguer contendo 0,3g EPV/Kg) que foram submetidos a análise de cor instrumental e avaliação sensorial utilizando escala hedônica, escala do ideal, método *check-all-that-apply* (CATA) e intenção de compra. Na avaliação sensorial, não houve diferença na aceitação da cor e da aparência dos hambúrgueres. Entretanto, na escala do ideal nenhum dos tratamentos atingiu o percentual “ideal” para os termos “sabor” e “cor” de hambúrguer. A aplicação do CATA permitiu identificar sete termos que caracterizam os hambúrgueres, já para a intenção de compra, T0 e T2 obtiveram maiores percentuais. No geral, o tratamento T0 foi mais aceito, porém os tratamentos com própolis (T1 e T2) tiveram desempenho satisfatório.

PALAVRAS-CHAVE: Antioxidante natural, Cor instrumental, *check-all-that-apply*.

ABSTRACT

The use of antioxidants in meat products aims to prevent oxidation and preserve their sensory attributes. Among the most used in the food industry are synthetic antioxidants. But, these have been associated with health problems, which has driven the search for natural alternatives. Thus, the aim of this study was to evaluate the sensory acceptance of hamburgers added with hydroalcoholic extract of red propolis (ERP) as a natural antioxidant, comparing it with a commercial hamburger containing a synthetic antioxidant. For this, 3 treatments were used (T0 - commercial hamburger, T1- hamburger containing 0.1g ERP/Kg and T2 - hamburger containing 0.3g ERP/Kg) which were subjected to instrumental color analysis and sensory evaluation using a hedonic scale, just-about-right scale, check-all-that-apply (CATA) method and purchase intention. In the sensory evaluation, there was no difference in the acceptance of the color and appearance of the hamburgers. However, on the just-about-right scale, none of the treatments reached the “just-about-right” percentage for the terms “flavor” and “color” of hamburger. The CATA provided to identify seven terms that characterize hamburgers, whereas for purchase intention, T0 and T2 obtained higher percentages. Overall, the T0 treatment was more accepted, but the propolis treatments (T1 and T2) had satisfactory performance.

KEYWORDS: Natural antioxidant, instrumental color, check-all-that-apply.