



VII Congresso de Pesquisa e Extensão da FSG
V Salão de Extensão



<http://ojs.fsg.br/index.php/pesquisaextensao>

ISSN 2318-8014

DEGRADAÇÃO DE HAMBÚRGUERES: FAST FOOD X CASEIRO

Daniela Paim^a, e Silvia Sbravati^a

*Nicole Teixeira Sehnem (orientadora)

Daniela Paim da Silva e Silvia Sbravati. Rua Os Dezoito do Forte,
2366 - Caxias do Sul - RS - CEP: 95020-472

Palavras-chave:

Degradação. Fast Food. Hambúrguer.

INTRODUÇÃO: Quando as características originais da carne in natura sofrem alterações por meio de tratamentos físicos e/ou químicos, esta passa a se denominar produto cárneo processado ou preparado. Estas alterações que ocorrem através do processamento visam à elaboração de novos produtos, minimizando a ação de enzimas e microrganismos que agem em caráter degradativo, atuando assim, no prolongamento da vida de prateleira. (ROMANELLI; CASERI; LOPES FILHO; 2002). É o caso do hambúrguer, que é definido como um produto cárneo industrializado obtido da carne moída dos animais, adicionado ou não de tecido adiposo e ingredientes, moldado e submetido a processo tecnológico adequado, devendo a textura, cor, sabor e odor serem característicos (BRASIL, 2000). A Comissão do Codex Alimentarius prevê que até 2020, o hambúrguer será um dos produtos mais difundidos no mundo (CAYE, et al., 2009), devido a um novo comportamento nos hábitos alimentares do consumidor, que preza pela praticidade e baixo preço, características dos fast foods. Os hábitos do brasileiro têm sido redefinidos a partir do surgimento da indústria alimentar e marcados pelo consumo excessivo de produtos processados, em detrimento de produtos regionais com tradição cultural, principalmente nos grandes centros urbanos, onde o fast food predomina (PINHEIRO, 2001). Porém o consumo demasiado deste tipo de alimentação pode ser prejudicial à saúde humana, levando à obesidade. Considerando tal situação e o grande consumo de hambúrguer por todas as classes sociais e faixas etárias, torna-se necessário o consumo de alimentos mais saudáveis e menos processados que venham contribuir para redução da obesidade e doenças dela decorrentes (MACHADO, 2014). O hambúrguer devido ao seu processamento passa por considerável manuseio, transformando-se em excelente meio de cultura para microrganismos produtores ou não de toxinas. Dentre estes microrganismos, destacam-se as bactérias, que podem participar dos processos de deterioração, infecção e intoxicação alimentar; sendo que

algumas delas são conhecidas como indicadores higiênico-sanitários, podendo fornecer informação de extrema importância para segurança alimentar em relação à contaminação ou condições adversas durante a cadeia produtiva; desencadeando assim graves problemas à saúde pública e conseqüentemente prejuízos econômicos ao país (DUCATTI, 2014; MENEZES; ALEXANDRINO, 2014). Esta experiência objetivou constatar a diferença de tempo “de vida” entre um hambúrguer processado de fast food e um natural feito em casa, bem como analisar seus processos de degradação por microrganismos mediante diferentes temperaturas, também a fim de investigar a veracidade do boato de que os hambúrgueres ultra processados não deterioram.

MATERIAL E MÉTODOS: Diante do exposto, foi comprado em uma hamburgueria de fast food, dois hambúrgueres (pão, queijo e carne) os quais identificamos como H1 e H2, e também preparamos dois hambúrgueres caseiros, com os mesmos ingredientes do comprado, os quais identificamos como H3 e H4. Dois de cada um eles ficaram expostos ao ar, temperatura ambiente, que foram os hambúrgueres H1 e o H3, enquanto H2 e H4 ficaram armazenados dentro de um refrigerador. **RESULTADOS E**

DISCUSSÕES: Como resultado deste experimento de oito semanas, ocorreu crescimento microbiano (bolores) rápido, a olho nu nos hambúrgueres H1, H3 e H4. O H2, de fast food e refrigerado, não apresentou surgimento de bolores, porém houve mudança de cor no pão após quinze dias, o que pode sugerir crescimento microbiano também. Os bolores foram mais expressivos e rápidos nos hambúrgueres H1 e H3 por estarem fora de refrigeração, possuindo um odor desagradável após três dias. Entretanto, foi visível que a decomposição começou primeiro em H3, sendo possível que por ambos estarem muito próximos, o hambúrguer produzido em casa (H3) tenha contaminado o hambúrguer comprado (H1). **CONCLUSÃO:** Constatamos com H2, a veracidade do boato de que hambúrguer de fast food não deteriora, desde que mantido sob refrigeração. Isso demonstra que quanto mais conservantes e inibidores de crescimento microbiano houver em um alimento, mais difícil será a sua deterioração e por conseguinte haverá maior aumento de sua vida útil de prateleira e sucessivamente aumento dos lucros das grandes empresas, que não estão preocupadas se aquele alimento é saudável. O consumo de fast food em excesso é o causador de inúmeras doenças em longo prazo, e por isso se deve ter cautela no consumo exagerado, priorizando sempre a conduta de preparar seu próprio alimento e optar sempre por alimentos in natura ou minimamente processados.

REFERÊNCIAS:

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA. Instrução Normativa no 20 de 31 de Julho de 2000. Aprova regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de almôndegas, de apresuntado, de fiambre, de Hambúrguer, de kibe, de presunto cozido e de presunto. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 03 de agosto de 2000. Seção I.

CAYE, L.; et al. Hambúrguer de carne ovina: aceitabilidade do consumidor. In: SEMINÁRIO: SISTEMAS DE PRODUÇÃO AGROPECUÁRIA, 3., 2009, Dois Vizinhos. Anais... Dois Vizinhos: UTFPR – **Ciência e Tecnologia em Alimentos**, 2009.

MACHADO, E.A. **Avaliação da qualidade nutricional de hamburgueres suplementados com farinha de quinoa**. 2014. Acesso em: <http://repositorio.roca.utfpr.edu.br/jspui/bitstream/1/2185/1/FB_COALM_2013_2_10.pdf>

PINHEIRO, K. **História da Alimentação**. Universitas Ciências da saúde; 2001. 3:173-190.

ROMANELLI, P.F.; CASERI, R.; LOPES FILHO, J.F. Processamento da carne do jacaré do pantanal. **Ciênc. Technol. Aliment.** [online]. 2002, vol.22, n.1, pp.70-75.