

RESUMO

Com o objetivo de avaliar a vida de prateleira com relação as alterações oxidativas no hambúrguer de carne bovina produzido por uma indústria no Estado do Rio de Janeiro, foram estudadas 250 amostras de mesma data de produção e de mesma partida. As amostras foram divididas em três grupos e submetidas a estocagem em temperaturas de -1°C , -8°C e -18°C . Amostras de cada grupo foram submetidas periodicamente à análises qualitativa (prova de Kreiss), e provas quantitativas (Número de TBA e Índice de Peróxido) para avaliação do desenvolvimento da oxidação lipídica. Os resultados mostram que o ranço pronunciado foi detectado após 15 dias de conservação a temperatura de -1°C , após 30 dias à -8°C e após 90 dias à -18°C . A análise dos resultados evidenciou que a vida de prateleira do hambúrguer testado foi influenciada significativamente ($P<0,01$) pelo aumento de temperatura. Observou-se assim uma correlação inversa entre temperatura e tempo de estocagem do hambúrguer, ou seja, quanto mais elevada a temperatura de conservação, menor a vida de prateleira do produto. Conclui-se assim que as amostras estocadas em temperaturas mais elevadas (-1°C e -8°C) apresentam alta sensibilidade ao desenvolvimento da rancidez e que os hambúrgueres utilizados neste experimento devem ser estocados à temperatura de -18°C , na qual sua vida de prateleira seria de 90 dias.

Palavras - chave: Hambúrguer, carne bovina, estocagem, "vida de prateleira", ranço oxidativo.