



**Babybúrguer com corte secundário
de “baby” búfalo**



Apresentação

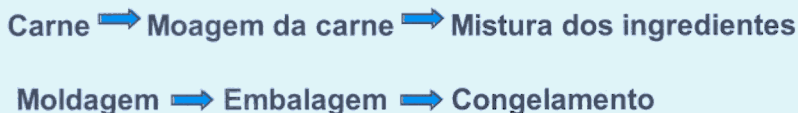
Na Amazônia, a finalidade principal da criação de búfalo é a produção de carne, constituindo-se em importante fonte alternativa desse produto, principalmente para suprir as demandas dos países em desenvolvimento, pela similaridade, e, em alguns casos, superioridade em composição nutricional, com as carnes convencionais, vermelha (bovina) e branca (frango). Recentemente, a carne de “baby” búfalo, produto de animais abatidos precocemente, com 18 a 24 meses de idade e peso vivo de 450 kg a 500 kg de peso vivo, tem sido comercializada em Belém, Pará, com boa aceitação, como carne vermelha alternativa, em busca de uma alimentação sadia, para prevenção de enfermidades cardiovasculares. Os cortes primários, ou nobres, têm comercialização garantida, entretanto, os secundários, como ponta de agulha, não conseguem destacada oferta de preço no mercado local. A alternativa é avaliar o rendimento e as características físico-químicas, microbiológicas e sensoriais de “babybúrguer” elaborado com corte secundário de “baby” búfalo, visando agregar valor a esse produto.



Recomendações Técnicas

Na elaboração de hambúrguer com carne de “baby” búfalo, “babybúrguer”, pode se utilizar carne do corte secundário Ponta de Agulha de “baby” Búfalo. No preparo do “babybúrguer”, para cada 10 kg de carne da PA, após a devida higienização e desinfecção dos utensílios e equipamentos, o rendimento é de 76 unidades com 75 g cada. Inicialmente, a carne deve ser desossada, sendo retirados 2,6 kg de ossos. Em seguida, o preparo é iniciado com a limpeza da carne, retirando-se cerca de 3,4 kg de aparas. Posteriormente, a carne limpa (4,4 kg) é moída para adição dos seguintes ingredientes: 1,81 % de sal, 1 % de açúcar, 0,5% de glutamato monossódico, 8% de pão torrado moído, 10% de cebola, 0,36% de alho, 3,62% de gordura vegetal hidrogenada, 0,9% de óleo vegetal e 0,9% de ovo com clara e gema. A cebola e o alho são previamente homogeneizados. Após a mistura da carne com os ingredientes, é realizada a moldagem em hamburgueira doméstica. Os “babybúrguers” devem ser embalados em plástico, acondicionados em basquetas plásticas e armazenados em freezer. a - 4°C.

Fluxograma utilizado na elaboração do “babybúrguer”.



Os níveis de umidade (66,85%), lipídios (5,08%), cinzas (1,30%) e carboidrato (8,66%) do “babybúrguer” estão dentro dos padrões exigidos pela legislação vigente. O teor de proteína (16,95%) atende o mínimo exigido pela legislação (15%). O valor calórico, de 148 cal é inferior ao de hambúrguer de carne bovina. Os teores de fósforo, cálcio, magnésio, potássio, ferro e zinco, com exceção do fósforo, se assemelham aos mencionados na literatura. O teor de colesterol, de 42 mg/100g, é inferior aos da carne de “baby búfalo”, de 60 mg/100g, e de bovinos, de 90 mg/100g. O custo de produção/unidade de 75 gramas de “babybúrguer” foi de R\$ 0,31 (trinta e um centavo de real). O hambúrguer comercializado nos supermercados de Belém, PA, tem preço de R\$ 0,36 (trinta e seis centavos de real), 16% mais caro. É necessário considerar que as aparas e ossos retirados da Ponta de Agulha, no total de 7,43 kg, podem ser utilizadas como ingrediente de rações de aves.

Com os cuidados de higiene dispensados na elaboração do “babybúrguer” obtém-se um derivado com excelentes características físico-químicas, microbiológicas e organolépticas, além de ser um produto “light” e com baixo teor de colesterol. O custo de elaboração é relativamente reduzido e sua produção é alternativa de geração de renda, através da agregação de valor às carnes de cortes secundários, como a Ponta de Agulha. O resíduo pode ser transformado em farinha de carne e ossos, utilizada como ingrediente de rações de aves, o que reduz o custo de produção do “babybúrguer”.

Composição de minerais do “babybúrguer”.

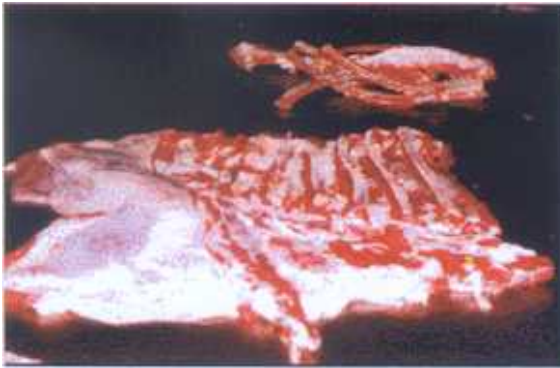
Mineral	Média (mg/100g)
Fósforo	111,0
Cálcio	1,25
Magnésio	26,4
Potássio	284,7
Ferro	1,90
Zinco	1,98

Equipe Técnica

José de Brito Lourenço Júnior
Maruza Martins Moura
Nara Any Albuquerque Azevedo
Lúcia de Fátima Henriques Lourenço
Norton Amador da Costa
Luiz Octávio Danin de Moura Carvalho
Núbia de Fátima Alves dos Santos

Fotos cedidas por Lourenço Júnior, J.B.

Tiragem: 1.000 exemplares
Belém - 2001



Vista da ponta de Agulha de "baby" búfalo utilizada na elaboração de "babyburger".

Tiragem: 1.000 exemplares
Belém, Novembro -2001

Embrapa

Amazônia Oriental

Ministério da Agricultura, Pecuária e do Abastecimento
Trav. Dr. Enéas Pinheiro s/n, Caixa Postal 48,
Fax (91) 276-9845, Fone: (91) 299-4550
CEP 66095-100, e-mail: cpatu@cpatu.embrapa.br

Patrocínio



ALBRAS
ALUMÍNIO BRASILEIRO S.A.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA,
PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

**GOVERNO
FEDERAL**

Trabalhando em todo o Brasil