



# RODRIGO FORTUNATO DE OLIVEIRA

**Programa de Pós-Graduação  
em Ciência Animal**

## **CONTATO:**

Telefone: (35) 99760-7307

Email:

fortunatorodrigo@ymail.com

Lattes:

<http://lattes.cnpq.br/1436005399701550>

## **EMAIL:**

[fortunatorodrigo@ymail.com](mailto:fortunatorodrigo@ymail.com)

## **Rodrigo Fortunato de Oliveira**

Edital recém-doutor UENF

PROPPG Nº 01 / 2021 - UENF

Colaborador da(s) disciplina(s): Graduação: LZO03402 - Zootecnia II/  
LZO03313 - Avicultura/ ZNA03406 - Suinocultura e Avicultura

Pós-Graduação : Ciência da Carne

## **SUBPRODUTOS DA CHIA (*Salvia hispanica* L.) EM FORMULAÇÕES DE HAMBÚRGUER DE FRANGO**

Este estudo tem como objetivo avaliar o potencial de utilização de subprodutos da chia (gel e farinha estabilizada) em substituição à gordura suína na elaboração de hambúrguer de frango. Serão realizados dois ensaios, executados em momentos distintos e de forma independente, sendo que em cada, um coproduto diferente da chia será testado. No primeiro estudo, a gordura suína será parcialmente substituída pelo gel de chia. Primeiramente, será feito o preparo do gel de chia, através de processos que envolverão etapas que compreenderão desde a hidratação das sementes, para liberação da mucilagem, até a secagem do gel para posterior reidratação e então aplicação à massa cárnea. No segundo ensaio, parte da gordura suína será substituída pela farinha de chia estabilizada, sendo esta hidratada previamente para posterior incorporação na mistura que conterá, além da gordura suína, carne de frango e aditivos químicos de uso alimentar. Em ambos ensaios, serão preparadas cinco formulações de hambúrgueres, uma formulação padrão denominada controle (C), sem a presença do coproduto da chia, e quatro outras formulações que além da massa cárnea (Peito de frango, gordura e aditivos) apresentarão um coproduto da chia substituindo parte da gordura, em 12,5% (T1), 25,0% (T2), 35,7% (T3) e 50,0% (T4). Os produtos desenvolvidos serão caracterizados quanto à composição físico-química, suas características tecnológicas e a viabilidade microbiológica. O delineamento experimental será o inteiramente casualizado, com as análises estatísticas sendo realizadas utilizando o PROC MIXED (SAS, 2012).

## **BY-PRODUCTS OF CHIA (*Salvia hispanica* L.) IN FORMULATIONS OF HAMBURGER OF CHICKEN**

This study aims to evaluate the potential use of chia by-products (gel and stabilized flour) to replace pork fat in the preparation of chicken hamburgers. Two tests will be carried out, carried out at different times and independently, and in each, a different chia co-product will be tested. In the first study, pork fat will be partially replaced by chia gel. First, the preparation of the chia gel will be done, through processes that will involve steps that will range from the hydration of the seeds, to release the mucilage, to the drying of the gel for subsequent rehydration and then application to the meat mass. In the second test, part of the pork fat will be replaced by stabilized chia flour, which will be hydrated beforehand for subsequent incorporation into the mixture that will contain, in addition to pork fat, chicken meat and chemical additives for food use. In both trials, five hamburger formulations will be prepared, a standard formulation called control (C), without the presence of the chia co-product, and four other formulations that in addition to the meat mass (Chicken breast, fat and additives) will present a co-product of chia replacing part of the fat, in 12.5% (T1), 25.0% (T2), 35.7% (T3) and 50.0% (T4). The products developed will be characterized in terms of physicochemical composition, their technological characteristics and microbiological viability. The experimental design will be completely randomized, with statistical analyzes being carried out using PROC MIXED (SAS, 2012).