



## DESENVOLVIMENTO DE HAMBÚRGUER COM PAINÇO<sup>1</sup>

**Adriana Parahyba<sup>2</sup>, Caren Ane Rhoden<sup>3</sup>, Hiago Ruan de Lima<sup>4</sup>, Joice Lehrbach<sup>5</sup>,  
Eilamaria Libardoni Vieira<sup>6</sup>**

<sup>1</sup> Projeto de pesquisa desenvolvido na Unijuí; trabalho da disciplina Projeto Integrador

<sup>2</sup> Aluna do curso de Nutrição

<sup>3</sup> Aluna do curso de Nutrição

<sup>4</sup> Aluno do curso de Nutrição

<sup>5</sup> Aluna do curso de Nutrição

<sup>6</sup> Professora do Núcleo da Saúde da UNIJUÍ, Mestre em Ciências dos Alimentos, Doutora em Desenvolvimento Regional

### RESUMO

O painço (*setaria italica*) é um cultivo de origem asiática e que, no Brasil, costumava ser utilizado na alimentação animal. A partir de seu potencial proteico, entre outras qualidades nutricionais, além de seu espaço na atual na agricultura, objetivou-se experimentar técnicas dietéticas aplicadas aos grãos e à farinha de painço para a produção de alimentos, em parceria com a Cisbra. METODOLOGIA: Análise sensorial feita por método afetivo e escala hedônica, foi observada a aceitação de dois hambúrgueres adicionados de painço, tendo como resultado a aceitação acima de 7 de ambas as amostras, com pequena diferença estatística. Entendeu-se que, além do uso referido na criação de um hambúrguer de frango adicionado de farinha de painço e empanado em grãos de painço triturados, a farinha e os grãos de painço podem ser utilizados para outras receitas como maionese vegana, creme de confeitiro, sonho e pães, se mitigado o amargor, com resultado sensorial satisfatório.

**Palavras-chave:** hambúrguer; painço; *setaria italica*; proteína; Cisbra;