



## **ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO DE PRODUTO CÁRNEO DE FRANGO ADICIONADO DE FARINHA DO RESÍDUO CERVEJEIRO.**

**Kenia Alves Pereira<sup>1</sup>, Alfredina Araújo dos Santos<sup>2</sup>**

### **RESUMO**

Este trabalho abordou a análise físico-química e microbiológica da farinha do bagaço de malte como um subproduto promissor com potencial valor nutricional e aplicação na indústria alimentícia. Os resultados indicam que a farinha do bagaço de malte possui um teor de umidade dentro dos padrões regulamentares, um teor de cinzas próximo ao encontrado em estudos anteriores, e é rica em proteínas, ultrapassando os requisitos estabelecidos para ser considerada fonte de proteínas. Em relação aos lipídeos, a farinha do bagaço de malte apresentou um teor acima do limite estabelecido, mas ainda considerado baixo em comparação com outros produtos, sugerindo seu potencial para reduzir o teor de gordura em formulações alimentares. Além disso, a farinha é uma excelente fonte de fibras, classificando-a como de alta qualidade para a incorporação em produtos alimentícios com o objetivo de aumentar o teor de fibras. As análises microbiológicas demonstraram que a farinha do bagaço de malte está em conformidade com as regulamentações, com ausência de microrganismos patogênicos. Além disso, a farinha apresentou capacidade de retenção de água favorável para produtos finais. A pesquisa também avaliou a utilização da farinha do bagaço de malte na formulação de hambúrgueres de frango, sugerindo que essa adição contribui para a redução de gordura nas formulações sem comprometer a qualidade sensorial e microbiológica do produto. No entanto, a escolha da concentração adequada da farinha deve ser cuidadosamente considerada com base nos objetivos nutricionais e sensoriais desejados. Em resumo, os resultados indicam que a farinha do bagaço de malte é um ingrediente promissor na indústria de alimentos, com potencial para melhorar a qualidade nutricional e sensorial dos produtos, atendendo às regulamentações de segurança alimentar.

**Palavras-chave:** Farinha do bagaço de malte, análise físico-química, Microbiologia alimentar, Hambúrgueres de frango.

---

<sup>1</sup>Aluna do curso de engenharia de alimentos, Departamento do Centro de Ciências e tecnologia Agroalimentar, UFCA, Campina Grande, PB, e-mail: keniaalves.jpg@gmail.com

<sup>2</sup>Doutora, Professora do centro de ciências e tecnologia agroalimentar, UFCA, Campina Grande, PB, e-mail: alfredina.yahoo.com.br.



## **PREPARATION AND EVALUATION OF CHICKEN MEAT PRODUCT WITH ADDEB BREWERY WASTE FLOUR**

### **ABSTRACT**

This work addressed the physical-chemical and microbiological analysis of malt bagasse flour as a promising by-product with potential nutritional value and application in the food industry. The results indicate that the malt bagasse flour has a moisture content within regulatory standards, an ash content close to that found in previous studies, and is rich in proteins, exceeding the requirements established to be considered a source of proteins. Regarding lipids, malt bagasse flour presented a content above the established limit, but still considered low compared to other products, suggesting its potential to reduce fat content in food formulations. Furthermore, the flour is an excellent source of fiber, classifying it as high quality for incorporation into food products with the aim of increasing the fiber content. Microbiological analyzes demonstrated that the malt pomace flour complies with regulations, with the absence of pathogenic microorganisms. Furthermore, the flour presented a favorable water retention capacity for final products. The research also evaluated the use of malt pomace flour in the formulation of chicken burgers, suggesting that this addition contributes to the reduction of fat in the formulations without compromising the sensorial and microbiological quality of the product. However, the choice of the appropriate flour concentration must be carefully considered based on desired nutritional and sensory objectives. In summary, the results indicate that malt pomace flour is a promising ingredient in the food industry, with the potential to improve the nutritional and sensorial quality of products, complying with food safety regulations.

**Keywords:** Malt pomace flour, physical-chemical analysis, Food microbiology, Chicken burgers.