



## FIBRA DE LARANJA UTILIZADA COMO SUBSTITUTO DE GORDURA EM SORVETE

Crizel, T.M.<sup>1</sup>, Steckert, E.V.<sup>1</sup>, Rios, A.O.<sup>1</sup>, Rech, R.<sup>1</sup>, Flôres, S.H.<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos - Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, Rio Grande do Sul, email: [tainara\\_mc@hotmail.com](mailto:tainara_mc@hotmail.com)

O Brasil é o maior produtor mundial de suco de laranja e os resíduos resultantes desse processamento representam sérios problemas de contaminação ao meio ambiente. No entanto, estes resíduos podem ser utilizados como ingredientes para a indústria alimentícia, devido seu elevado teor de fibras. As fibras estão entre os principais ingredientes presentes em alimentos funcionais, podendo ser utilizadas como substituto de gordura. A demanda por alimentos mais saudáveis, entre eles produtos com baixo teor de gordura, vem proporcionando aumento no desenvolvimento de novas formulações ou modificações de produtos alimentícios tradicionais a fim de diminuir o teor de gordura. Esse estudo teve como objetivo elaborar um sorvete de chocolate com reduzido teor de gordura utilizando fibra de laranja como substituto de gordura, submetida a pré-tratamento para remoção do sabor amargo. Foram elaborados sorvete adicionado de gordura (controle) e sorvete utilizando a fibra de laranja. Esses sorvetes foram avaliados quanto às características químicas, físicas e sensoriais. Com base nos resultados das análises físico-químicas realizadas, foi possível verificar que não houve diferença significativa entre o teor de umidade, proteína e na taxa de derretimento dos sorvetes. Os sorvetes adicionados de fibra obtiveram maiores valores de cinza e carboidratos. Em relação aos parâmetros de cor a luminosidade foi o único parâmetro em que houve diferença significativa entre as amostras analisadas, sendo o sorvete controle o que apresentou o maior valor  $47,24 \pm 2,34$ . Houve uma redução média de 74 % no teor de gordura do sorvete adicionado de fibra em relação ao sorvete controle. Quanto à aceitação de atributos pode-se verificar a necessidade de reduzir o sabor amargo dessa fibra e conseqüentemente melhorar a qualidade sensorial do produto. A intenção de compra do sorvete com reduzido teor de gordura foi de 72 %.

**Agradecimento:** Capes