



## **AValiação DA ACEITABILIDADE SENSORIAL DE SALSICHAS ENRIQUECIDAS COM FIBRA DE LARANJA**

Oliveira, E.T.S.<sup>1</sup>, Perine, T.F.<sup>1</sup>, Silva, V.P.<sup>1</sup>, Oliveira, C.C.<sup>1</sup>, Campagnol, P.C.B.<sup>1</sup>

<sup>1</sup> – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Triângulo Mineiro, *Campus* Uberaba, Minas Gerais, e-mail: [ellen\\_tatiana@hotmail.com](mailto:ellen_tatiana@hotmail.com)

A salsicha é um produto cárneo emulsionado amplamente consumido pela população brasileira. A adição de fibras é uma forma de conferir a este produto cárneo um apelo mais saudável, já que o aumento do consumo de fibras é apontado como uma forma de reduzir o surgimento de doenças cardiovasculares. Este trabalho teve por objetivo avaliar a aceitabilidade sensorial de salsichas adicionadas de diferentes teores de fibra de laranja. Foram elaborados três tratamentos: Controle (0% de fibra de laranja); F2 (adição de 2% de fibra de laranja) e F4 (adição de 4% de fibra de laranja). Foi realizada uma análise sensorial de aceitação com o auxílio de trinta provadores não treinados. Os atributos de cor, aroma, sabor, textura e aceitação global foram avaliados utilizando uma escala hedônica estruturada de nove pontos, variando de desgostei extremamente (nota 1,0) a gostei extremamente (nota 9,0). Os resultados obtidos demonstraram que não houve diferença significativa ( $p > 0,05$ ) entre os tratamentos em nenhum dos atributos sensoriais analisados. As notas obtidas para os atributos de cor, aroma, sabor, textura e aceitação global situaram-se entre 7,0 (gostei moderadamente) a 8,0 (gostei muito). Pode-se concluir que salsichas com características mais saudáveis e com elevada qualidade sensorial podem ser produzidas com a adição de até 4% de fibra de laranja.