



## **INFLUÊNCIA DA ADIÇÃO DE DIFERENTES PORCENTAGENS DE FIBRA DE LARANJA NO PERFIL DE TEXTURA DE SALSICHAS**

Silva, V.P.<sup>1</sup>, Oliveira, E.T.S.<sup>1</sup>, Perine, T.F.<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: [valquiriass\\_pereira@hotmail.com](mailto:valquiriass_pereira@hotmail.com)

A adição de fibras alimentares é uma estratégia interessante para conferir aos produtos cárneos emulsionados características mais saudáveis. Este trabalho teve por objetivo avaliar a influência da adição de diferentes porcentagens de fibra de laranja no perfil de textura de salsichas. 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). As mensurações do perfil de textura foram realizadas logo após o final do processo de fabricação. Foram calculados os parâmetros de dureza, elasticidade, coesividade, gomosidade e mastigabilidade. A adição de 2% (F2) e 4% (F4) de fibra de laranja reduziu significativamente a dureza, a coesividade, a gomosidade e a mastigabilidade em relação ao controle. Foi observado que os valores de elasticidade, gomosidade e mastigabilidade foram significativamente reduzidos a medida que se aumentou o teor de fibra de laranja na formulação. Pode-se concluir que a fibra de laranja pode ser útil para a elaboração de salsichas com reduzido teor de gordura já que aumenta a maciez.