

CARACTERIZAÇÃO MICROESTRUTURAL DE ALBEDO DE LARANJA COMO FONTE DE FIBRA ALIMENTAR (1)

SANTANA M.F.S.(2); GASPARETTO C. A.(3)

(1) Parte da tese de doutorado desenvolvida na FEA/UNICAMP; (2) Pesquisadora da Embrapa Amazônia Oriental; (3) Professor da FEA/UNICAMP. email: msantana@cpatu.embrapa.br.

As fibras alimentares são consumidas naturalmente em cereais, frutas e hortaliças, mas também são adicionadas na forma concentrada em alimentos processados. Diferentes tipos de fibras têm diferentes estruturas e composições químicas, que irão definir a sua finalidade nutricional ou tecnológica. Este trabalho tem como objetivo a análise microestrutural da fibra de albedo de laranja, visando obter dados para incorporação em alimentos tradicionais com finalidade de utilização deste resíduo, enriquecimento nutricional e agregação de valor. O material analisado foi submetido a secagem por liofilização e leito fixo, e divididos por intervalos granulométricos. Os parâmetros determinados foram: a densidade, área superficial e distribuição de tamanho de poro, utilizou-se técnicas clássicas da tecnologia de sistema particulado e comparou os dados com imagens de microscopia eletrônica de varredura. Os resultados apontaram que o método de secagem é o que mais influenciou na redução do volume de poros do material também visualizado nas características microestruturais, reveladas pela análise de imagem. O intervalo granulométrico da fibra particulada apresentou-se inversamente proporcional a densidade e a área superficial específica do material. A fibra alimentar de laranja apresentou características estruturais que permitem a diversificação de novos produtos alimentícios com alto valor nutritivo e comercial.

Palavras-chaves: resíduo, partículas, *Citrus sp.*