

1 **CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E SENSORIAL DE BOLO DE LARANJA** 2 **COM CASCA**

3
4 Larissa Zanchett ¹, Thaise Mariá Tobal ²

5 6 **RESUMO**

7 A casca da laranja é um resíduo gerado de forma significativa e que apresenta componentes
8 benéficos para a saúde. O presente estudo teve o objetivo de avaliar a composição físico-
9 química de um bolo de laranja com casca, a fim de conhecer sua composição e influencia no
10 rendimento, além de verificar sua aceitação. O bolo com casca de laranja apresentou maior
11 teor de minerais, fibras, umidade e menor valor calórico do que o bolo de laranja elaborado
12 sem a casca, e apesar de uma diminuição na altura pós-cocção, não houve diferença no
13 rendimento final. Os atributos sabor e impressão global do bolo com casca obtiveram menor
14 aceitação do que o bolo sem a casca, porém uma maior aceitação para aroma e textura, não
15 diferindo significativamente na aparência. Os resultados indicam perspectivas positivas para
16 o aproveitamento da casca da laranja na elaboração de bolos, visto seu maior conteúdo de
17 fibras, minerais e menor valor calórico, sendo necessário, entretanto testar novas formulações
18 para melhorar o sabor.

19 **Termos de indexação:** bolo de laranja com casca, aceitação, composição centesimal.

20 21 **PHYSICOCHEMICAL AND SENSORY CHARACTERIZATION OF ORANGE** 22 **CAKE WITH PEEL**

23 24 **ABSTRACT**

25 The orange peel is a residue generated significantly and that has beneficial health components.
26 The present study aimed to evaluate the physical and chemical composition of a cake with
27 orange peel, to ascertain its composition and influence on efficiency, besides verifying their
28 acceptance. The cake with orange peel showed higher content of minerals, fiber, moisture and
29 lower caloric value than orange cake prepared without the peel, and despite a decrease in post
30 - cooking time, there was no difference in the final outcome. The flavor and overall
31 impression attributes of the cake with peel had lower acceptance than the cake without the

¹ Graduanda em Nutrição, Faculdade de Ciências da Saúde, UFGD, Dourados-MS, Brasil. E-mail: larizanchett@hotmail.com

² Doutora em Alimentos e Nutrição, Professora Adjunta da Faculdade de Ciências da Saúde, UFGD. E-mail: thaisetobal@ufgd.edu.br