

OXIDAÇÃO LIPÍDICA DE ALIMENTOS ALTERNATIVOS COM POTENCIAL PARA NUTRIÇÃO DE SUÍNOS

Rafael Gomes da Paz¹, Lethycia Helena Oliveira de Lima¹, Talita Vitória Bezerra da Silva¹, Silas Boaventura Félix¹, Teresinha Marisa Bertol², Karolayny Roberta da Silva¹, Carla Cecília de Oliveira Feitosa¹, José Kayky Brandão Lopes de Farias¹.

¹ Universidade Federal Rural de Pernambuco; ² EMBRAPA Suínos e Aves.

A estabilidade oxidativa é um dos principais parâmetros de qualidade de ingredientes lipídicos destinados à alimentação animal, pois a oxidação pode reduzir o valor nutricional, comprometer a segurança e limitar o armazenamento. Farinhas de origem animal, especialmente aquelas com elevado teor de ácidos graxos insaturados, apresentam maior suscetibilidade à peroxidação lipídica, tornando necessária a caracterização do perfil oxidativo desses ingredientes. O estudo objetivou caracterizar o perfil oxidativo da farinha de vísceras de aves e de dois tipos de farinha de larvas de *Hermetia illucens* (integral e desengordurada), com potencial de uso na alimentação de suínos. As farinhas de larvas foram provenientes da empresa Cyns, em Piracicaba, SP, e a farinha de vísceras foi obtida da BRF, em Chapecó, SC. A oxidação lipídica foi determinada pelo método de substâncias reativas ao ácido tiobarbitúrico (TBARS). Amostras de 10 g foram homogeneizadas em ácido tricloroacético (7,5%), reagidas com ácido 2-tiobarbitúrico (0,02 M) e aquecidas em banho-maria por 45 minutos. Após resfriamento, a absorbância foi determinada em espectrofotômetro UV-VIS a 538 nm. A quantificação foi realizada por curva analítica com tetraetoxipropano (TEP), e os resultados foram expressos em mg TEP/kg de amostra. A farinha de vísceras apresentou o maior valor de TBARS (11,28 mg TEP/kg), indicando maior oxidação lipídica. A farinha integral de larvas apresentou 8,55 mg TEP/kg, enquanto a desengordurada apresentou 7,45 mg TEP/kg. A maior oxidação da farinha de vísceras está associada à maior proporção de ácidos graxos poli-insaturados, mais suscetíveis à peroxidação. Entre as farinhas de larvas, a diferença está relacionada ao maior teor de extrato etéreo na farinha integral. Conclui-se que as farinhas de larvas de *H. illucens* apresentaram maior estabilidade oxidativa em comparação à farinha de vísceras, evidenciando melhor potencial tecnológico quanto à conservação lipídica e ao armazenamento.

Palavras-chave: farinha de vísceras; nutrição de suínos; oxidação lipídica.

