



X Congresso de Inovação em Tecnologia Agroalimentar

14 e 15 de maio de 2026

UFPB/CCHSA

CAMPUS UNIVERSITÁRIO III – BANANEIRAS - PB

ESTABILIDADE COLORIMÉTRICA DA CARNE SUÍNA ARMAZENADA SOB CONGELAMENTO DE ANIMAIS ALIMENTADOS COM EXTRATOS LIOFILIZADOS DE RESÍDUOS AGROINDUSTRIAIS DE FRUTAS.

¹COSTA, D. W. C. F.; ²PASCOAL, L. A. F.; ³SILVA, M. B.; ⁴PEREIRA, A. S.;
⁵ALBUQUERQUE, J. G. R.; ⁶MEDEIROS, C. J.; ⁷ROCHA, G. F.; ⁸FALCAO, V. M.
L.;

¹Universidade Federal da Paraíba – Paraíba, djaelwagneruf@gmail.com

²Universidade Federal da Paraíba – Paraíba, leonardo@cchsa.ufpb.br

³Universidade Federal da Paraíba – Paraíba, mekicienebrito.pe@gmail.com

⁴Universidade Federal da Paraíba – Paraíba, alice.15.soares@gmail.com

⁵Universidade Federal da Paraíba – Paraíba, jgra@academico.ufpb.br

⁶Universidade Federal da Paraíba – Paraíba, jorgemedeiros055@gmail.com

⁷Universidade Federal da Paraíba – Paraíba, gfr@academico.ufpb.br

⁸Universidade Federal da Paraíba – Paraíba, valeriafalcao001@gmail.com

Resumo: A estabilidade da cor da carne é um dos principais fatores relacionados à aceitação do consumidor, sendo afetada pelos processos oxidativos durante o congelamento, compostos fenólicos adicionados à dieta de suínos podem auxiliar na preservação da qualidade e das características visuais da carne. Objetivou-se avaliar a inclusão de extratos liofilizados de resíduos agroindustriais de frutas (abacaxi, acerola e cajá) em dietas para suínos sob a estabilidade da cor da carne armazenada sob congelamento por meio dos parâmetros L^* , a^* , b^* , C^* e hue. Foram utilizados 30 suínos. O experimento foi composto por cinco tratamentos e seis repetições, os tratamentos foram os seguintes: Dieta controle sem BHT (CN);

Dieta controle com BHT – 200 ppm (CP); Dieta com extrato liofilizado de resíduo de acerola – 1200 ppm (AC); Dieta com extrato liofilizado de resíduo de abacaxi – 600 ppm (AB); Dieta com extrato liofilizado de resíduo de cajá – 600 ppm (CJ). As características colorimétricas da carne foram avaliadas utilizando colorímetro Konica Minolta CR-400, realizando-se cinco repetições por amostra. Os dados dos tempos 0, 30, 60 e 90 dias de congelamento foram submetidos à ANOVA e teste SNK a 5% de probabilidade, considerando os efeitos de tratamento, tempo e interação tratamento × tempo, utilizando o procedimento GLM do software SAS. O tratamento com cajá (CJ) apresentou maior média para o parâmetro a^* (7,43), indicando maior intensidade de vermelho e estabilidade da cor. Para os parâmetros L^* , b^* e C^* , os tratamentos demonstraram comportamento similar. Para o parâmetro *hue*, o tratamento com abacaxi (AB) apresentou maior média, que pode estar associado a presença da bromelina, componente presente no abacaxi, porém com o avançar do congelamento, os tratamentos apresentaram semelhanças. Os resultados sugerem que os extratos AC, AB e CJ apresentam potencial como alternativas naturais ao BHT. Entre os extratos, CJ apresentou maior estabilidade colorimétrica.

Palavras-chave: bioativos; conservantes; resíduos.

Órgãos Financiadores: FAPESQ.