



X Congresso de Inovação em Tecnologia Agroalimentar

14 e 15 de maio de 2026

UFPB/CCHSA

CAMPUS UNIVERSITÁRIO III – BANANEIRAS - PB

Extratos etanólicos em pó de resíduos de frutas na dieta de suínos em crescimento e terminação: sobre reflexo na qualidade do músculo *Longissimus thoracis*

¹ SILVA, M. B.; ² PASCOAL, L. A. F.; ³ CLEMENTINO FILHO, D. W.; ⁴ ALMEIDA, J. L. S.; ⁵ MEDEIROS, C. J.; ⁶ ROCHA, G. F.; ⁷ ALBUQUERQUE, J. G. R.; ⁸ RODRIGUES, M. R. S.;

¹DSc., Zootec. Professor Associado UFPB – Bananeiras, PB, leonardo@cchsa.ufpb.br;

²Doutoranda Zootec. UFPB – Areia, PB, mekicienebrito.pe@gmail.com;

³ Mestre em Agroalimentar. UFPB- Bananeiras- PB, djaelwagneruf@gmail.com;

⁴ Doutor em Zootec. UFPB – Areia, PB, luizjorgealmeida@gmail.com;

⁵ Doutorando, Zootec. UFPB– Areia, PB, jorginho.medeiros@hotmail.com;

⁶ Mestrando, Zootec. UFPB– Areia, PB, gfr@academico.ufpb.br;

⁷ Mestrando, Agroalimentar - UFPB, Bananeiras-PB, joca.guilherme@hotmail.com;

⁸ Doutorando, Zootec. UFPB– Areia, PB, marcoscrateus10@gmail.com;

Resumo: A carne suína possui alto valor proteico e de gordura insaturada, na qual ocorrem os processos de oxidação. Neste contexto, a substituição de antioxidantes sintéticos por naturais representa uma tendência promissora na suinocultura, que contribui para a vida de prateleira da carne suína, além de ser eficaz no controle da oxidação lipídica e proteica. Diante disso, avaliou-se a inclusão de extratos etanólicos em pó de resíduos agroindustriais de abacaxi, acerola e cajá, aplicados em dietas para suínos nas fases de crescimento e terminação, sobre a qualidade da carne. Foram utilizados, 15 fêmeas e 15 machos castrados, de mesma linhagem, com 65 dias de idade e peso médio inicial de aproximadamente 26,6 kg $\pm$ (3,94 kg). As dietas consistiram em: DCP – Dieta controle positivo com adição de BHT (200 ppm); DCN - Dieta controle negativo sem adição de BHT; DEAB - Dieta controle com extrato etanólico de resíduo de abacaxi (600 ppm); DEAC - Dieta controle com extrato etanólico de resíduo de acerola (1200 ppm); e DECJ - Dieta controle com extrato etanólico de resíduo de cajá (600 ppm). Os animais foram distribuídos em delineamento em blocos ao acaso, com cinco tratamentos, e seis repetições, tendo um animal por baia. Aos 147 dias os animais foram abatidos, para avaliação calorimétrica dos parâmetros (a^* , b^* , L^*). Os valores de croma (C^*) e ângulo de tonalidade (h°) foram calculados a partir de a^* e b^* e marmoreio foi avaliado por método comparativo do músculo *Longissimus thoracis*. Os extratos, na concentração utilizada, não influenciaram os resultados de avaliação de cor. Desta forma,

não houve diferença para os parâmetros de cor (a^* , b^* e L^* , croma e ângulo de tonalidade), assim como no marmoreio (MAR*). Logo, as concentrações dos extratos etanólicos aplicadas nas dietas não foram suficientes para promover aumento dos pigmentos presentes no músculo *Longissimus*.

Palavras-chave: antioxidante, *Ananas comosus*, carne, oxidação, *Malpighia emarginata*, *Spondias mombin*

Órgãos Financiadores: FAPESQ e UFPB.