



X Congresso de Inovação em Tecnologia Agroalimentar

14 e 15 de maio de 2026

UFPB/CCHSA
CAMPUS UNIVERSITÁRIO III – BANANEIRAS - PB

EXTRATOS DE FRUTAS AGROINDUSTRIAIS LIOFILIZADOS NA DIETA DE SUÍNOS EM CRESCIMENTO E TERMINAÇÃO SOB A ESTABILIDADE COLORIMÉTRICA DA CARNE EM REFRIGERAÇÃO

¹ALBUQUERQUE, J.G.R.; ²PASCOAL, L. A. F; ³COSTA FILHO, D. W. C; ⁴SILVA, M. B; ⁵SANTOS, M. C. P; ⁶RODRIGUES, M. R. S; ⁷ALMEIDA, J. L. S; ⁸FALCAO, V. M. L;

¹ Mestrando, Tecnologia Agroalimentar. Universidade Federal da Paraíba, Bananeiras, PB, jgra@academico.ufpb.br; ²DSc., Zootec. Professor Associado Universidade Federal da Paraíba – Bananeiras, PB, leonardo@cchsa.ufpb.br; ³ Mestrando, Tec. Agroalimentar, Universidade Federal da Paraíba, Bananeiras, PB, djaelwagneruf@gmail.com; ⁴Doutoranda, Programa de Pós graduação em Zootecnia - UFPB, Areia, PB, mekicienebrito.pe@gmail.com; ⁵Doutorando, Programa de Pós graduação em Zootecnia – UFPB, Areia, PB, marcosuast19@gmail.com; ⁶Doutorando, Programa de Pós graduação em Zootecnia - UFPB, Areia, PB, marcoscrateus10@gmail.com; ⁷ Bolsista, Instituto Nacional do Semiárido, Campina Grande, PB, luizjorgealmeida@gmail.com; ⁸Doutoranda, Programa de Pós graduação em Zootecnia - UFPB, Areia, PB, valeriafalcao001@gmail.com;

Resumo: A carne suína é uma das fontes de proteína mais consumidas no mundo, porém na dieta desses animais, utiliza-se antioxidantes sintéticos como BHT (hidroxitolueno butilado) e BHA (hidroxianisol butilado), cuja função é prolongar o tempo de armazenamento. Todavia, os resíduos desses antioxidantes nos produtos

de origem animal, torna-se potencial risco a saúde do consumidor. Diante isto, objetivou-se avaliar a adição de extratos em pó de resíduos de frutas nas dietas para suínos em crescimento e terminação e seus efeitos sobre estabilidade oxidativa da carne em refrigeração aos 7 e 10 dias. Foram utilizados 30 suínos de mesmo sexo e linhagem comercial, os extratos utilizados nas rações consistiram em CP (dieta controle positivo com adição de BHT); CN (controle negativo sem adição de BHT); AB (sem BHT com inclusão de extrato etanólico do abacaxi); AC (sem BHT com inclusão de extrato etanólico da acerola); CJ (sem BHT com inclusão de extrato etanólico de cajá) e abatidos aos 147 dias. Utilizou-se amostras do músculo *Longissimus lumborum* da carcaça esquerda, com espessura de 2,5 centímetros, para análise de colorimétrica (L^* , a^* , b^* , C^* e h^*). Nos parâmetros de L^* , houve diferença ($P < 0,05$) devido ao pigmento das frutas. Nos parâmetros de a^* observou-se diferença ($P < 0,05$) indicando que afetaram a tonalidade avermelhada da carne. Nos parâmetros b^* , houve diferença ($P < 0,05$) indicando uma intensificação da tonalidade amarelada a oxidação lipídica. Nos parâmetros de C^* , obteve diferença ($P < 0,05$) indicando intensidade e saturação da cor, associado à presença de compostos antioxidantes. Nos parâmetros de h^* houve diferença ($P < 0,05$) indicando deslocamento da tonalidade da carne menos avermelhadas e mais amareladas, relacionado ao avanço oxidativo. Conclui-se, que a inclusão de extratos não alterou os parâmetros de cor da qualidade da carne, apresentando desempenho semelhante ao antioxidante sintético, indicando potencial como alternativa natural na alimentação de suínos.

Palavras-chave: Extrato de frutas; Carne; Armazenamento.

Órgãos Financiadores: FAPESQ, UFPB, PPGTA.