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 SOBRE A MACIEZ E A CAPACIDADE DE RETENÇÃO DE ÁGUA DA CARNE

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

[1, 4, 8]Doutorando (a), Programa de Pós graduação em Zootecnia - UFPB, Areia, PB, marcosuast19@gmail.com,mekicienebrito.pe@gmail.com,marcoscrateus10@gmail.com;

[2] DSc., Zootec. Professor Associado Universidade Federal da Paraíba – Bananeiras, PB, leonardo@cchsa.ufpb.br;

[3, 5] Mestrando, Tecnologia Agroalimentar. Universidade Federal da Paraíba, Bananeiras, PB, djaelwagneruf@gmail.com, jgra@academico.ufpb.br;

[6, 7] Mestranda (o), Programa de Pós graduação em Zootecnia - UFPB, Areia, PB, anajuliacostaaa003@gmail.com, gfr@academico.ufpb.br.

Resumo: A carne suína é amplamente valorizada por suas propriedades sensoriais e nutricionais, mas sua qualidade pode ser comprometida por processos oxidativos que afetam cor, aroma, maciez e estabilidade durante o armazenamento. Antioxidantes sintéticos como o BHT são usados na ração para minimizar essas perdas, mas os riscos de seus resíduos têm estimulado a busca por alternativas naturais, como extratos de frutas com compostos bioativos. Este estudo avaliou os efeitos de extratos liofilizados de abacaxi, acerola e cajá sobre parâmetros de qualidade da carne suína: perda por gotejamento (PG), perda por descongelamento (PD) e força de cisalhamento (FC) do músculo longissimus. Foram utilizados 30 suínos de mesma linhagem comercial, distribuídos em cinco tratamentos: CP (dieta controle positivo com BHT), CN (controle negativo sem BHT), AB (extrato de abacaxi), AC (extrato de acerola) e CJ (extrato de cajá). A PG foi determinada após armazenamento refrigerado a 4 ºC por 48 horas, enquanto a PD foi avaliada após congelamento a -18 ºC e descongelamento por 24 horas a 4 ºC. A FC foi mensurada utilizando lâmina Warner-Bratzler em texturômetro TA.XT Express Enhanced. Os resultados mostraram ausência de diferença significativa (P>0,05) para PG e PD entre os tratamentos, indicando que os extratos não comprometeram a retenção de água da carne, sugerindo que não houve alterações relevantes na integridade das proteínas miofibrilares. Para FC, observou-se diferença significativa (P<0,0003), com menores valores nos tratamentos CJ (4,05 kgf) e CP (4,10 kgf), evidenciando maior maciez. Esses resultados, possivelmente estão associados a ação de compostos bioativos presentes, como compostos fenólicos. Conclui-se que os extratos de frutas, especialmente o de cajá, apresentam potencial como alternativa natural ao BHT na alimentação de suínos.

Palavras-chave: Antioxidante; Naturais; Bioativos.

Órgãos Financiadores: FAPESQ, UFPB, PPGTA.