

RESUMO CIENTÍFICO RSD 2026 - ABSTRACT - RESUMEN - 1) PRODUÇÃO
ANIMAL - ANIMAL PRODUCTION - PRODUCCIÓN ANIMAL

**EFEITO DE FONTES LIPÍDICAS E TANINOS HIDROLISÁVEIS SOBRE O
PERFIL DE ÁCIDOS GRAXOS E A ESTABILIDADE OXIDATIVA DE OVOS
DE CODORNAS JAPONESAS DURANTE O ARMAZENAMENTO**

Joao Ricardo Rodrigues Ferreira Vieira (joaorodriguess369@gmail.com)

Alexander Alexandre De Almeida (alexanderalmzootec@gmail.com)

Maria Fernanda De Castro Burbarelli (mariaburbarelli@ufgd.edu.br)

Claudia Marie Komiyama (claudiakomiyama@ufgd.edu.br)

Jean Kaique Valentim (jean.valentim@ufrj.br)

Vivian Aparecida Rios De Castilho Heiss (viviancastilho@live.com)

Claudia Andrea Lima Cardoso (claudiacardosouems1@gmail.com)

Debora Duarte Moraleco (deboramoraleco@outlook.com)

Fabiana Ribeiro Caldara (fabianacaldara@ufgd.edu.br)

Rodrigo Garofallo Garcia (rodrigogarcia@ufgd.edu.br)

A composição lipídica da dieta pode influenciar o perfil de ácidos graxos e a estabilidade oxidativa dos ovos, afetando sua qualidade durante o armazenamento. Dessa forma, objetivou-se avaliar os efeitos de diferentes fontes lipídicas associadas à suplementação com extrato de taninos hidrolisáveis sobre o perfil lipídico e a atividade antioxidante de ovos de codornas japonesas. O experimento foi conduzido no setor experimental de

avicultura da Universidade Federal da Grande Dourados (UFGD). Foram utilizadas codornas japonesas (*Coturnix japonica*) distribuídas em delineamento inteiramente casualizado, em arranjo fatorial 4×2 , composto por quatro fontes lipídicas (óleo de soja, gordura de aves, sebo bovino e óleo de peixe) associadas à presença ou ausência de 0,25 g/kg de extrato de taninos hidrolisáveis na ração. O experimento teve duração de 84 dias, divididos em três períodos de 28 dias, com sete repetições por tratamento e seis aves por unidade experimental. As dietas experimentais foram formuladas à base de milho e farelo de soja. Para avaliação da qualidade durante o armazenamento, quatro ovos íntegros de cinco repetições por tratamento foram coletados na última semana do segundo período experimental, totalizando 160 ovos por período de armazenamento. Os ovos foram identificados, pesados e armazenados a 15 °C, sendo avaliados após 7, 14, 21 e 28 dias. Foram determinados o peso do ovo, gravidade específica, coloração da gema (L^* , a^* e b^*), altura e diâmetro da gema, altura do albúmen, índice de gema, porcentagens de gema, albúmen e casca, espessura da casca e unidade Haugh. Após o período experimental, os ovos foram submetidos à determinação do perfil de ácidos graxos por cromatografia gasosa e à avaliação da atividade antioxidante pelo método DPPH. Os dados foram analisados pelo procedimento PROC MIXED do SAS, utilizando análise de medidas repetidas no tempo e regressão polinomial para os dados de armazenamento. As análises evidenciaram comportamento quadrático significativo para as principais frações lipídicas e para a atividade antioxidante ao longo do armazenamento. Na dieta contendo óleo de soja sem suplementação antioxidante, observou-se ponto crítico aos 15 dias de armazenamento, caracterizado pelo aumento dos ácidos graxos saturados e redução dos insaturados. Os ácidos graxos monoinsaturados apresentaram valor mínimo aos 17,8 dias, enquanto os poli-insaturados provenientes do óleo de peixe atingiram valor mínimo aos 11 dias. No tratamento com sebo bovino, a relação $\omega_6:\omega_3$ apresentou valor máximo aos 8 dias e a fração ω_3 atingiu valor mínimo aos 11 dias. A atividade antioxidante também apresentou variação significativa durante o armazenamento. O óleo de peixe apresentou menor estabilidade oxidativa devido ao elevado teor de ácidos graxos poli-insaturados da série ω_3 , mais suscetíveis à peroxidação lipídica. Em contrapartida, o sebo bovino apresentou maior estabilidade durante o armazenamento. Conclui-se que a fonte lipídica utilizada na alimentação das codornas influencia diretamente o perfil de ácidos graxos e a estabilidade oxidativa dos ovos,

sendo o sebo bovino a fonte que apresentou o perfil mais estável entre os tratamentos avaliados.

Palavras-chave: ácidos graxos; antioxidantes naturais; composição lipídica; conservação de ovos; nutrição avícola.