

PESQUISA - FCA

**OXIDAÇÃO LIPÍDICA E TEMPO DE PRATELEIRA DE QUEIJOS  
ARTESANAIS MATURADOS DO LEITE DE OVELHAS SUPLEMENTADAS  
COMO ADITIVO O EXTRATO DA CASCA DO BARBATIMÃO  
(STRYPHODENDRON ROTUNDIFOLIUM)**

*João Victor Oliveira Bastos (joavictoroliveira7452@gmail.com)*

*Italo Marcos De Vasconcelos Moraes (italomarcosfenix05@gmail.com)*

*Gustavo Daniel Vega Britez (gustavo.vega@agr.una.py)*

*Thierry Barros Coelho (thierry.escola@outlook.com)*

*Bianca Bruna Nascimento Ribeiro (biancalima18217@gmail.com)*

*Fernando Miranda De Vargas Junior (fernandojunior@ufgd.edu.br)*

O tempo de prateleira dos produtos de origem animal estão relacionados ao teor de umidade, atividade de água, tipos embalagens, tempo de exposição relacionada a temperatura de conservação, possível contaminação por microrganismos e pela oxidação lipídica que pode ser avaliada indiretamente pela cor. Neste experimento a proposta foi fornecer o extrato de barbatimão na alimentação das ovelhas como um possível modulador ruminal influenciando na proporção de ácidos graxos e fonte de antioxidantes e estes apresentarem-se no leite e conseqüente efeito no queijo. Objetivou-se avaliar o efeito da adição da casca de barbatimão ou extrato em substituição a lasolocida sódica adicionados a dieta de ovelhas da raça Pantaneira sobre a cor dos queijos artesanais maturados. Foram utilizadas 24 ovelhas da raça Pantaneira, com 86

dias em lactação e peso médio de 40,0 Kg. As ovelhas foram divididas em blocos casualizados com três tratamentos e oito repetições, sendo os tratamentos: controle (0,019 g de lasalocida sódica por animal/dia), adição de 1,5 g de casca de barbatimão seca e moída por animal/dia (CBS), e adição de 0,3 g de extrato hidroalcoólico de barbatimão (EHB). Durante o experimento, amostras de leite foram coletadas para análise de composição química, física, perfil de ácidos graxos e produção dos queijos. Foram produzidos 38 queijos com peso médio de 200g, maturados por 15 dias, com temperatura média de 15°C e umidade média de 70%. A determinação da cor foi feita por colorímetro, avaliando as coordenadas L\*, a\* e b\* e calculado as coordenadas polares hue e C\*. Utilizou-se o programa SAS 9.1 os dados foram analisados como modelos mistos e as diferenças significativas foram determinadas pelo teste de Tukey (5%). À medida que o queijo amadurece e os lipídios oxidam, a cor pode se alterar, e as mudanças podem ser monitoradas para prever o tempo de prateleira do produto. Quando expostos ao ar ou armazenados por longos períodos, os lipídios podem sofrer processos oxidativos, levando à formação de compostos secundários, como aldeídos e cetonas, sendo estes compostos causadores de mudanças sensoriais e alteração na cor do queijo. A coordenada a\* não diferiu ( $P > 0,05$ ) no centro do queijo entre os tratamentos. A coordenada b\* ( $P < 0,05$ ), que indica a variação de amarelo para azul, mostrou diferença significativa, com o tratamento LAS apresentando os valores mais elevados, seguido por CBS, o que resultou em uma coloração mais amarela nos queijos. A variável L\* também apresentou diferença significativa ( $P < 0,05$ ), demonstrando que o tratamento EHB resultou em queijos com menor luminosidade. Conclui-se que o uso de casca de barbatimão na dieta das ovelhas contribuiu para queijos com maior L\* (mais úmidos) e maior b\* (cor mais amarela) impactando positivamente na qualidade visual dos queijos maturados.

Agradecimentos: Este trabalho foi realizado com o apoio da FUNDECT - Fundação de Apoio ao Desenvolvimento do Ensino, Ciência e Tecnologia do Estado de Mato Grosso do Sul - PIBIC-FUNDECT/UFMGD; CAPES; CNPQ e do Grupo de OVINOTECNIA.

Palavras-chave: aditivo fitogênico; biocompostos; modulador ruminal.