

# X ENEPEX / XIV EPEX-UEMS E XVIII ENEPE-UFGD 2024

## A INFLUÊNCIA DA SUPLEMENTAÇÃO DE POLIFENÓIS SOBRE A QUALIDADE DA CARNE DE FRANGOS DE CORTE

MOURA, Vinicius Santos <sup>1</sup>

HEISS, Vivian Aparecida Rios De Castilho<sup>2</sup>

SILVA, Maria Eliza Ribeiro Da <sup>3</sup>

RIBEIRO, Ana Carolina Silva<sup>4</sup>

SILVA, Jonathan Antonio Da<sup>5</sup>

KOMIYAMA, Cláudia Marie<sup>6</sup>

A qualidade da carne de frango pode ser comprometida por diversos fatores durante o período de criação. Nesse contexto, produtos tecnológicos à base de plantas podem ser importantes aliados. O objetivo deste trabalho foi avaliar a eficácia da inclusão de uma blend de polifenóis na dieta de frangos de corte visando a melhora da qualidade da carne. Foram utilizados 1.280 pintinhos de um dia de idade, machos da linhagem Ross AP91®; distribuídas em delineamento inteiramente casualizado e as dietas experimentais estruturadas em níveis, sendo compostas por uma dieta basal (Controle) e três dietas com a inclusão de diferentes níveis de um blend de polifenóis em substituição ao inerte: 250, 500 e 1.000 g/ton, com oito repetições, com 40 aves cada. O extrato vegetal é um blend de aditivos aromatizantes rico em polifenóis, flavonóides e taninos. As rações foram formuladas à base de milho e farelo de soja, de acordo com as fases produtivas pré-inicial, inicial, crescimento e final, e fornecidas ad libitum. As demais práticas de manejo seguiram o manual da linhagem. Aos 21, 28, 35 e 42 dias, foram selecionadas dezesseis aves por tratamento para serem submetidas ao abate e análise da qualidade da carne do peito 24 horas post mortem. Foram avaliadas as variáveis comprimento, largura e espessura do filé de peito (cm); pH; cor objetiva (L\*, a\* e b\*); capacidade de retenção de água (%); perda por gotejamento (%); perda por cozimento (%) e a força de cisalhamento (kg/força/cm<sup>2</sup>). Aos 42 dias, foram coletados plasma, tecido muscular e fígado para análise da capacidade antioxidante por inibição do DPPH (2,2-difenil-1-picrilhidrazil). Os dados foram analisados por meio de ANOVA com 5% de probabilidade para comparar as médias dos resultados obtidos. Não houve diferença significativa ( $p > 0,05$ ) observada em comprimento, largura e espessura; pH; Valores de L\*, a\* e b\*; capacidade de retenção de água e perda por gotejamento aos 42 dias. O controle teve maior ( $P < 0,05$ ) perda por cozimento (23,4 %) do que 500 g/ton e 1000 g/ton (21,5 e 19,0 %). Os níveis de 250, 500 e 1000 g/ton (1,84; 1,99; 1,98 kgf/cm<sup>2</sup>) apresentaram menores valores de força de cisalhamento ( $P < 0,05$ ) sugerindo melhora na

1 viniciusmoura1996@hotmail.com

2 viviancastilho@live.com.

3 mariaelizarzoo@gmail.com.

4 anacaroliina.77@gmail.com.

5 jonathan.silva420@academico.ufgd.edu.br.

6 claudiakomiyama@ufgd.edur.br.

# X ENEPEX / XIV EPEX-UEMS E XVIII ENEPE-UFGD 2024

maciez da carne aos 42 dias. Não houve diferença significativa na qualidade da carne de peito aos 21, 28 e 35 dias. A inclusão de 250, 500 e 1000 g/ton contribuíram para o aumento da capacidade antioxidante do plasma (41,0; 51,0; 61,1 %), músculo do peito (12,1; 14,2; 16,2 %) e fígado (16,0; 19,4; 25,0 %) de acordo com a inibição do DPPH ( $P < 0,0001$ ). Conclui-se que a adição de do blend de polifenóis melhora a maciez da carne de peito de frangos abatidos aos 42 dias e melhora o status antioxidante em diferentes tecidos avaliados.

**Palavras-chave:** aditivos; nutrição; estresse oxidativo.

**Agradecimentos:** À UFGD, CAPES e FUNDECT pelo financiamento das bolsas.