

# FOLHAS DE CHÁ VERDE COMO ADITIVO NA ALIMENTAÇÃO DE POEDEIRAS COMERCIAIS E CODORNAS JAPONESAS SOBRE A OXIDAÇÃO LIPÍDICA DOS OVOS

30° Zootec, 1ª edição, de 10/05/2021 a 14/05/2021  
ISBN dos Anais: 978-65-89908-12-8

EZIDIO; Pedro Afonso de Souza<sup>1</sup>, SAKAMOTO; Marcia Izumi<sup>2</sup>, SILVA; Ana Eliza Barco da<sup>3</sup>, SILVA; Elison Aparecido Santos Da<sup>4</sup>, MURAKAMI; Alice Eiko<sup>5</sup>

## RESUMO

O ovo é um alimento completo rico em proteínas, lipídeos, vitaminas e minerais e, com o tempo de armazenamento, pode diminuir sua qualidade interna. Por essa razão, têm-se procurado alimentos alternativos que possam contribuir na manutenção desta qualidade, dentre eles, o chá verde (*Camellia sinensis*) por apresentar propriedades anti-inflamatórias, antibacterianas e antioxidantes, que incluem grandes quantidades de polifenóis e flavonoides, os quais podem diminuir a oxidação lipídica das gemas e proporcionar maior tempo de armazenamento dos ovos. Diante disso, o presente trabalho objetivou avaliar a utilização de folhas de chá verde em pó na alimentação de poedeiras comerciais e codornas japonesas sobre a oxidação lipídica dos ovos. Foram conduzidos dois experimentos: o experimento I com poedeiras comerciais e o experimento II com codornas japonesas, cujos tratamentos consistiram de 5 níveis de inclusão das folhas de chá verde em pó (0,0; 0,15; 0,30; 0,45 e 0,60%) iguais para os dois estudos. No experimento I foram utilizados 500 ovos de poedeiras comerciais, distribuídos em um delineamento inteiramente casualizado, em esquema fatorial 5 x 10 x 2 (níveis de chá verde x dias de armazenamento x ambientes), com cinco repetições e um ovo por unidade experimental. Os tempos de armazenamento foram: 0, 7, 14, 21, 28, 35, 42, 49, 58 e 63 dias, e em 2 ambientes (refrigerado (4°C) e não refrigerado (22°C)). No experimento II foram utilizados 560 ovos de codornas japonesas, distribuídos em um delineamento inteiramente casualizado, em esquema fatorial 5 x 7 x 2 (níveis de chá verde x dias de armazenamento x ambientes), com quatro repetições e dois ovos por unidade experimental. Os tempos de armazenamento foram: 0, 7, 14, 21, 28, 35, 42 dias, e as condições de ambiente foram os mesmos do experimento I. Para a determinação da oxidação lipídica (TBARS), a metodologia utilizada foi descrita por Jung *et al.* (2012). Os dados foram analisados por meio do Statistical Analyses System (SAS, 2009). Não houve interação ( $P>0,05$ ) entre os fatores avaliados (níveis de folhas de chá verde em pó x dias de armazenamento x ambiente) sobre a oxidação lipídica dos ovos, tanto para poedeiras como para as codornas. No entanto, o efeito isolado do chá verde em pó nas dietas proporcionou ( $P<0,001$ ) redução linear sobre a oxidação lipídica das gemas dos ovos de poedeiras e codornas japonesas, à medida que aumentava os níveis de inclusão. Por outro lado, a oxidação lipídica aumentou linearmente ( $P<0,001$ ) com o aumento do tempo de armazenamento, em ambos experimentos. Do mesmo modo, os ovos mantidos em ambiente não refrigerado (22°C) apresentaram ( $P<0,001$ ) maior oxidação lipídica das gemas em relação aos ovos refrigerados (4°C). Conclui-se que a suplementação de 0,60% de folhas de chá verde em pó, como aditivo na alimentação de poedeiras comerciais e codornas japonesas, proporcionou diminuição na oxidação lipídica das gemas, porém não apresentou influência no tempo de prateleira dos ovos.

**PALAVRAS-CHAVE:** nutrição e produção de não ruminantes, aditivo fitogênico, antioxidante, *camellia sinensis*, tempo de prateleira

<sup>1</sup> Pós-graduando - Universidade Estadual de Maringá - UEM, pedroafezidio@outlook.com

<sup>2</sup> Professora - Universidade Estadual de Maringá - UEM, mizumiss@hotmail.com

<sup>3</sup> Pós-graduando - Universidade Estadual de Maringá - UEM, anaelizabarco@hotmail.com

<sup>4</sup> Graduando - Universidade Estadual de Maringá - UEM, elison\_mva@hotmail.com

<sup>5</sup> Professora - Universidade Estadual de Maringá - UEM, aemurakami@uem.br