

PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS DA CARNE DE CORDEIROS CONFINADOS RECEBENDO NÍVEIS DE EXTRATO DE PRÓPOLIS VERMELHA

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

OLIVEIRA; Aline Cardoso Oliveira ¹, SILVA; João Willian Dias Silva ², ALMEIDA; Vitor Visintin Silva de³, PAIXÃO; Tarcísio Ribeiro Paixão ⁴, SANTOS; Cícero Jonas Pinheiro dos Santos ⁵, OLIVEIRA; Hellen Cardoso ⁶

RESUMO

Os parâmetros físicos-químicos da carne são importantes para comercialização e aceitação do consumidor final, dessa forma quando da utilização de aditivos alimentares se faz necessário a verificação dos possíveis efeitos na carne. Dentre os aditivos alternativos naturais para a alimentação animal a própolis vermelha tem sido apontada como substância promissora em função da sua composição química rica em compostos fenólicos e flavonóides, tornando-a um possível substituto dos produtos sintéticos. Sendo assim, objetivou-se avaliar as características quantitativas e qualitativas da carcaça e da carne de cordeiros terminados em confinamento com o uso do extrato de própolis vermelha (EPV). O experimento foi conduzido no setor de ovinocultura da Universidade Federal de Alagoas, campus de Arapiraca - AL. O período experimental foi de 68 dias, precedidos por 10 dias de adaptação às dietas, instalações e manejo. Foram utilizados 35 cordeiros mestiços Santa Inês, com idade média de cinco meses e peso corporal médio inicial de 17,08 ± 2,36 kg. Os animais foram distribuídos em um delineamento inteiramente casualizado, e submetidos a cinco tratamentos (0, 7, 14, 21, 28 mL de EPV/animal/dia) com 7 repetições cada. Amostras do concentrado e feno foram coletadas para avaliar a composição de ácidos graxos. Ao final do experimento, os animais foram abatidos e as amostras do *Longissimus* foram coletadas e embaladas a vácuo para posteriores análises. O pH da carne do músculo Longissimus lumborum dos cordeiros nos tempos de (0 horas, 45 minutos e 24 horas) após o abate não foram afetados pela inclusão do EPV, com valores de 6,84, 6,66 e 5,55, respectivamente. A coloração da carne dos cordeiros também não foi alterada pelos níveis de inclusão do EPV. A carne dos animais desse estudo apresentou um valor médio de pH de 5,5, e permaneceram dentro da faixa considerada adequada (5,5–5,8). A luminosidade, vermelhidão e amarelecimento da carne não foram influenciados pelos níveis de EPV, apresentando valores de 10,3, 11,89 e 11,00 respectivamente. A capacidade de retenção de água e a perda de peso por cocção do músculo Longissimus lumborum dos cordeiros não foram alterados com o uso dos níveis de EPV estudado, cujas médias foram de 74,72 e 34,75%, respectivamente. O uso de até 28 mL de extrato de própolis vermelha não altera os parâmetros físico-químicos da carne de ovinos confinados.

PALAVRAS-CHAVE: Ciência e tecnologia de produtos de origem animal, aditivos, pH, cor, perda de água

¹ Docente - UFAL, oliveyra_aline@yahoo.com.br
² Pós-graduando em Zootecnia, joaowilland@yahoo.com
³ Docente - UFAL, vsazootec@yahoo.com.br
⁴ Pós-graduando em Zootecnia, tarcisiolirun@hotmail.com
⁵ Graduando em Zootecnia, cjpineiro@outlook.com
⁶ Zootecnista - SENAR, hellenncardoso34@gmail.com