



Veículo: Suino.com

Data: 26/03/2015

Caderno/Link:<http://www.suino.com.br/NutricaoNoticia.aspx?codigoNot=COF6qs6Xm8g=&title=SUBSTITUICAO+DE+ADITIVOS+NA+DIETA+MELHORA+DESEMPENHO+E+QUALIDADE+DA+CARNE+DE+LEITÕES>

Assunto: Substituição de aditivos na dieta melhora desempenho e qualidade da carne de leitões

Substituição de aditivos na dieta melhora desempenho e qualidade da carne de leitões

Na cadeia produtiva da carne suína, o período imediatamente após o desmame é marcado pela limitada capacidade de digestão de alimentos e absorção de nutrientes, anorexia, diarreia e reduzida taxa de crescimento. A carne suína, também é considerada altamente susceptível à oxidação lipídica, sendo este um dos fatores mais importantes no processo de deterioração da carne e com efeito negativo para a saúde dos consumidores.

Com o propósito de apresentar alternativas naturais aos aditivos sintéticos, Maicon Sbardella, doutor em Ciência Animal e Pastagens na Escola Superior de Agricultura "Luiz de Queiroz" (USP/ESALQ), avaliou os efeitos dos β -ácidos do lúpulo (*Humulus Lupulus* L.; Cannabaceae) sobre o desempenho e a qualidade da carne de suínos.

"O lúpulo possui uma grande diversidade de metabólitos secundários com propriedades funcionais, anti-inflamatórias, antioxidantes e contra doenças relacionadas ao estilo de vida. Os β -ácidos, uma fração dos metabólitos secundários do lúpulo, utilizados nesta pesquisa demonstraram ser eficientes em melhorar o desempenho de leitões recém-desmamados quando em substituição aos antibióticos sintéticos nas dietas dos animais", comenta Maicon.

A pesquisa orientada pelo professor Valdomiro Shigueru Miyada, do Departamento de Zootecnia, obteve resultados positivos. "A inclusão do lúpulo na dieta do animal aumentou o ganho de peso, além de reduzir o conteúdo de gordura da carne dos leitões. As altas inclusões preveniram também a diarreia pós-desmame", conta o pesquisador.

Além de os β -ácidos não afetarem os atributos físicos da carne (cor, pH, capacidade de retenção de água e dureza), houve uma redução de até 16,20% do conteúdo de gordura, aumento de 1,95% do conteúdo de proteína, e 23,31% de redução da oxidação de gordura. "O processo de oxidação da gordura da carne é um dos principais responsáveis pela deterioração da carne, sendo facilmente reconhecido no dia a dia pelo odor de ranço", explica Maicon. "O composto do lúpulo apresentou grande eficácia em relação aos resultados observados com o uso de antibiótico sintético na melhoria do desempenho dos animais" conclui o pesquisador.

Fonte: Assessoria de Comunicação USP **ESALQ**