

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

O Brasil é um dos maiores produtores e exportadores de carne do mundo. A demanda pelo produto é alta, sendo as carnes de frango, bovina e suína as preferidas dos consumidores. Essa última, considerada a fonte de proteína animal de maior consumo no mundo, passa atualmente por processos para melhorar sua qualidade e reduzir o risco de deterioração.

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 -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 -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 -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.