



Evento	Salão UFRGS 2015: FEIRA DE INOVAÇÃO TECNOLÓGICA DA UFRGS - FINOVA
Ano	2015
Local	Porto Alegre - RS
Título	Efeito do tanino condensado presente no feijão guandu (<i>Cajanus cajan</i> cv. Anão) na manutenção da coloração da carne de cordeiros
Autor	LUCAS LOPES FERREIRA
Orientador	CESAR HENRIQUE ESPIRITO CANDAL POLI

Um dos grandes entraves na comercialização de carne é o baixo tempo de prateleira para as carnes frescas, as quais sofrem oxidação tanto proteica quanto lipídica que podem reduzir a qualidade da carne. Como a coloração da carne é o agente determinante para a compra pelo consumidor, se esta manutenção ocorrer por compostos oriundos da dieta, pode reduzir custo. Para isso, tem-se buscado alternativas com antioxidantes oriundos das próprias forrageiras utilizadas na alimentação, destacando-se os taninos condensados presentes na leguminosa tropical feijão guandu. Este pode promover a manutenção da cor e reduzir a rancificação da carne, acarretando em melhor conservação e maior tempo de prateleira do produto. O efeito antioxidante faz com que a mioglobina não seja tão rapidamente oxidada, mantendo a fração L da carne que é responsável pela luminosidade, fração a* (responsável pelo vermelho) e fração b* (responsável pelo amarelo). Objetivou-se com este trabalho avaliar o efeito do tanino condensado presente no feijão guandu (*Cajanus cajan* cv. Anão) na manutenção da coloração da carne. O projeto foi conduzido na Fazenda Experimental de Zootecnia da UFRGS. Foram utilizados 54 cordeiros “testers” divididos igualmente em 9 piquetes de 0,2ha em três diferentes sistemas de alimentação com pastejo contínuo: 1) somente capim Aruana; 2) áreas contíguas de igual tamanho de feijão guandu (*Cajanus cajan* cv. Anão) e capim Aruana (*Panicum maximum* cv. Aruana) e 3) somente feijão guandu. Foram utilizados seis cordeiros “testers”, desmamados de 3-4 meses de idade, por piquete. A oferta de forragem foi regulada a cada 28 dias. Foi administrado 60g/dia de polietileno glicol (PEG) para três *testers* por parcela por via oral e os outros três receberam água por via oral para terem o mesmo estresse. A água e o sal foram fornecidos à vontade. Cada subparcela será representada pelo grupo de animais dosificados ou não com PEG, este inativa o TC. No final do período experimental, os animais foram abatidos. Com o Colorímetro Minolta série CR 200, foram realizadas mensurações de cor na carcaça no dia do abate e após 24 horas. A análise estatística foi realizada através do Programa SAS 9.3. Não houve diferença significativa entre os tratamentos ($P > 0,05$). Sendo assim, o TC não influenciou a manutenção da coloração da carne como esperava-se. Não houve diferença significativa entre os tratamentos nas frações L (tratamentos com PEG 59,32 a 61,59 ± 1,303; sem PEG 59,22 a 63,18 ± 1,577, $P > 0,4010$); fração a* (tratamentos com PEG 13,08 a 14,23 ± 0,697; sem PEG 12,25 a 14,10 ± 0,844, $P > 0,2207$), fração b* (tratamentos com PEG 1,43 a 2,60 ± 0,623; sem PEG 0,97 a 2,34 ± 0,755, $P > 0,6602$). Este resultado pode ter ocorrido pela não queda do pH no abomaso devido a presença de *Haemoncus contortus* que pode ter comprometido as células parietais de forma a não liberar ácido clorídrico para promover a queda do pH. Assim, não houve a ruptura da ligação de hidrogênio do complexo pré-formado de TC e proteína, de forma que o TC não pode atuar como fator antioxidante na carne, além de ter carregado maior quantidade de proteína sem ser digerida e absorvida no intestino delgado e excretada via fezes. No entanto, não afetou de forma negativa na manutenção da cor. Com isso, o feijão guandu pode ser utilizado como fonte de tanino condensado e como uma alternativa para reduzir a sazonalidade na produção de cordeiros na Região Sul, uma vez que os taninos condensados deste não influenciou de forma negativa a manutenção da coloração da carne de cordeiros terminados em pastagem tropical.