

Efeito da suplementação com extrato de acácia negra ( *Acacia mearnsii)* sobre a qualidade de carne e saúde intestinal de frangos de corte

Bruna Poletti\*1, Maitê M. Vieira2, Alexandre M. Kessler1, Denise I. da Silva2, Fernanda

B. Viana2

1Departamento de Zootecnia Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre/RS, Brasil; 2Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre/RS, Brasil; \*Doutoranda – [bruna.poletti@yahoo.com](mailto:bruna.poletti@yahoo.com)

Polifenóis, como os taninos, são metabólitos secundários de plantas que contêm componentes bioativos e podem produzir efeitos positivos nos animais. Possuem propriedades antioxidantes e minimizam as consequências negativas do estresse, proporcionando uma série de benefícios para a saúde e desempenho dos animais e qualidade dos produtos de origem animal. O objetivo do trabalho foi avaliar os efeitos da suplementação da dieta com extrato de acácia negra sobre qualidade da carne e saúde intestinal de frangos de corte. Foram testados 4 dietas, com diferentes níveis de inclusão de tanino: 0, 150, 300 e 450 mg kg-1, utilizando 160 frangos da linhagem Label rouge, mistos, de 35 à 63 dias de idade. Os animais foram alojados em quatro galinheirosos móveis, cada um contendo 4 boxes (10 animais por box). Os animais foram mantidos em sistema de produção orgânico. Avaliou-se a qualidade da carne através do teste de As substâncias reativas ao ácido tiobarbitúrico (TBARS) e coloração (L\*, a\* e b\*) de coxa e sobrecoxa; e a saúde intestinal por meio de análise morfohistológica das vilosidades intestinais. Não houve diferença significativa na oxidação lipídica (TBARS) da carne de frangos com a inclusão de tanino de acácia negra na dieta (0,470; 0,445; 0,496 e 0,488 mg MDA kg-1 de carne para os tratamentos 0, 150, 300 e 450 mg kg-1, respectivamente). As aves que receberam 150mg kg-1 de tanino na dieta resultaram em carnes com menor oxidação lipídica, ou seja, com maior qualidade. Quanto à coloração da carne também não houve diferença estatística entre os tratamentos, todavia, tratamentos com inclusão de tanino na dieta, apresentaram valores de luminosidade (L\*) maiores: 44,69 e 46,79 para sobrecoxa e, 52,42 e 53,00 para coxa, nos tratamentos 0 e 450 mg kg-1, respectivamente, demonstrando potencial do aditivo em relação à esta característica. Em relação à saúde intestinal dos animais, não houve diferença significativa entre as alturas e larguras de vilosidade dos intestinos (P>0,05). Esse resultado indica que a ingestão do tanino não prejudicou o desenvolvimento do trato digestivo das aves. Numericamente, as alturas e larguras de vilosidades dos intestinos de frangos recebendo tanino na dieta foram maiores: 998,5; 1033,5; 1014,4 e 1058,8 µm de altura e 94,2; 94,9; 121 e 103,7 µm de largura para 0, 150, 300 e 450 mg kg-1, respectivamente. A maior altura e largura de vilosidade indicam, biologicamente, maior superfície para absorção de nutrientes a nível intestinal. O uso de extrato de acácia negra como aditivo na dieta de frangos de corte apresenta resultados promissores em relação à oxidação lipídica e coloração da carne, além de possível melhora na absorção de nutrientes devido ao fato de auxiliar no desenvolvimento das vilosidades intestinais; desmistificando as reações adversas do uso de taninos na dieta de não ruminantes.

**Palavras-chave**: oxidação lipidica, polifenóis, vilosidade intestinal, cor da carne Agradecimentos: À granja Quinta da Passiflora e à empresa Seta

**ISSN 2525-9873 Anais do 3º WCBA – Santa Maria/RS 1**