

**XII** Congresso  
Fluminense  
de Iniciação Científica  
e Tecnológica



**V** Congresso  
Fluminense  
de Pós-Graduação

Ciência para o Desenvolvimento Sustentável

## **Rações enriquecidas com *Schinus terebinthifolius*, um antioxidante natural como fonte antiviral**

*Istefany Florido Mendes Lopes, Carlos E. Pires Ferreira Travassos, Daniela Barros de Oliveira*

A alimentação corresponde cerca de 70% dos custos da produção animal, visto que necessita ter níveis adequados de nutrientes para explorar a melhor capacidade do animal e alcançar sua lucratividade. Para assegurar que esses nutrientes sejam ingeridos, digeridos, absorvidos e transportado às células do organismo, é incluído na dieta dos animais certos aditivos, em que na sua maioria não são nutritivos, com o objetivo de modificar as características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais, durante a fabricação, processamento, tratamento, embalagem e o acondicionamento. Esses aditivos podem ser sintéticos ou naturais, dentre os naturais, os mais utilizados são os antioxidantes, em razão de preservar as características químicas por retardar a deterioração dos alimentos devido a oxidação e dependendo das substâncias que constituem esse antioxidante natural podem auxiliar no tratamento de infecções causadas por vírus como rotavírus, que são grandes causadores de perda de rebanhos pelo mundo. Desta maneira, busca-se a adição de extratos dos frutos da pimenta rosa em rações, devido seus efeitos benéficos ao organismo, como a ação antioxidante, além da sua boa adaptação a condições edafoclimáticas, o que favorece sua produção em quase todo território brasileiro. Os frutos da pimenta rosa foram coletados em Campos dos Goytacazes - RJ, lavados, secos em temperatura ambiente e foram dispostos a maceração estática com metanol por três semanas. Após esse período, o extrato foi filtrado e armazenado. Cinco litros foram levados ao rotaevaporador e obtidos 274,617g de extrato bruto que posteriormente será fracionado. As pesquisas bibliográficas realizadas nos conduziram a entender o conceito de alimentos funcionais e como a *S. terebinthifolius* e suas propriedades antioxidantes podem contribuir com a melhoria contínua da saúde dos animais e reduzir possíveis infecções por rotavírus. Entre os metabólitos secundários extraídos de seus frutos, destaca-se a presença de fenóis, flavonoides e taninos hidrolisáveis. Dando destaque ao ácido gálico, que possui ésteres n-alquílicos que previnem mudanças no sabor e no valor nutritivo dos alimentos, atividade anti-inflamatória e antioxidante relacionada ao sequestro de radicais livres, também há estudos que comprovam o aumento dos níveis de vitamina C no organismo. E o flavonóide naringenina com grande poder antioxidante. Portanto, a utilização da pimenta rosa como aditivo natural é uma poderosa ferramenta que pode prevenir os danos causados por vírus, uma vez que os radicais livres além de gerarem lesão tecidual, eles induzem a transcrição de genes virais.