

# IV Congresso Nacional das Escolas Superiores Agrárias

3 e 4 de novembro de 2022

---

## SANTARÉM



INVESTIGAÇÃO & INOVAÇÃO AGRÁRIA:  
UM CONTRIBUTO PARA A VALORIZAÇÃO TERRITORIAL



 **POLITÉCNICO  
DE SANTARÉM**  
ESCOLA SUPERIOR  
AGRÁRIA

Livro de resumos do  
IV Congresso Nacional das Escolas Superiores Agrárias

## **FICHA TÉCNICA**

**TÍTULO:** Livro de resumos do IV Congresso Nacional das Escolas Superiores Agrárias

**EDITORES:** IPSantarém  
Comissão organizadora do IV Congresso Nacional das Escolas Superiores Agrárias

**DATA:** 3 e 4 de novembro de 2022

**LOCAL:** Instituto Politécnico de Santarém | Escola Superior Agrária

**ISBN:** 978-989-53919-1-2

## [4407] UTILIZAÇÃO DE BAGAÇO DE AZEITONA NA ALIMENTAÇÃO DE PORCOS BÍSARO. EFEITO NAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO- QUÍMICAS E SENSORIAIS DO MÚSCULO *LONGISSIMUS*

SANDRA RODRIGUES, LIA VASCONCELOS, ANA LEITE, IASMIN FERREIRA, ETELVINA PEREIRA, ALFREDO TEIXEIRA

CIMO – Centro de Investigação de Montanha, Escola Superior Agrária, Instituto Politecnico de Bragança, Campus Sta Apolónia 5300-253 Bragança.

**Resumo:** A indústria extrativa do azeite produz grandes quantidades de subprodutos, com elevado impacto ambiental negativo, o mais relevante é o bagaço (BG) de azeitona, que pode ser mais ou menos ecologicamente prejudicial, dependendo do tipo de extração. Dentre as alternativas para usar este subproduto e aliviar o seu impacto, existe a alimentação animal, nomeadamente de porcos. Com objetivo de verificar como a alimentação com BG de azeitona pode influenciar a qualidade da carne 40 porcos foram divididos e submetidos a 5 tratamentos diferentes. T1: dieta base (DB) e concentrado comercial; T2: DB + 10% BG prensado; T3: DB + 10% BG centrifugado; T4: DB + 10% BG extratado; T5: DB + 10% BG extratado + 1% azeite, durante a fase de engorda. Após o abate dos animais recolheu-se o músculo *longissimus* sobre o qual foram realizadas análises físico-químicas como aW, humidade, cinzas, gordura, proteína, pigmentos, colagénio, capacidade de retenção da água, textura, e análise sensorial, por um painel de provadores treinado, incluindo: aparência; odor; textura; e sabor. Os dados obtidos foram submetidos a análise de variância. Globalmente, não existiram diferenças significativas entre tratamentos para as análises realizadas. Os resultados foram similares aos obtidos em outros estudos com porcos de outras e da mesma raça. Assim, pode concluir-se que o bagaço de azeitona pode ser utilizado na alimentação de porcos não alterando as características de qualidade da carne, aproveitando um subproduto da indústria do azeite e reduzindo o impacto ambiental das indústrias extrativas.

**Palavras-chave:** economia circular; bagaço de azeitona; alimentação animal; porco Bísaro; qualidade da carne.

**Agradecimentos:** este trabalho apresenta dados obtidos no âmbito do projeto Bis+Olive: Uso de bagaço de azeitona na alimentação de suínos da raça Bísara. Avaliação do efeito na qualidade da carne. Código do projeto: NORTE-01-0247- FEDER-072234. Objetivo principal: Reforçar a investigação, o desenvolvimento tecnológico e a inovação.

