

**PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DO PARANÁ
ESCOLA DE CIÊNCIAS DA VIDA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA ANIMAL**

CAMILA DEMARCO MAITO

**Efeito do butirato de cálcio associado ao extrato de tanino (*Castanea sativa*) ou
extrato de papaia (*Carica papaya*) na saúde intestinal, desempenho e qualidade
de carne de leitões na fase de creche**

Effect of calcium butyrate associated with tannin (*Castanea sativa*) or papaya (*Carica papaya*) extracts on intestinal health, performance and meat quality of nursery pigs

**CURITIBA
2017**

CAMILA DEMARCO MAITO

Efeito do butirato de cálcio associado ao extrato de tanino (*Castanea sativa*) ou extrato de papaia (*Carica papaya*) na saúde intestinal, desempenho e qualidade de carne de leitões na fase de creche

Effect of calcium butyrate associated with tannin (*Castanea sativa*) or papaya (*Carica papaya*) extracts on intestinal health, performance and meat quality of nursery pigs

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Ciência Animal, área de concentração Saúde, Tecnologia e Produção Animal, da Escola de Ciências da Vida da Pontifícia Universidade Católica do Paraná, para obtenção do título de Mestre em Ciência Animal.

Orientador: Prof. Dr. Leandro Batista Costa

CURITIBA

2017

TERMO DE APROVAÇÃO
(Responsabilidade da Secretaria do PPGCA)

(Entregue pela secretaria)

SUMÁRIO

	Página
AGRADECIMENTOS.....	vii
FORMATO DA DISSERTAÇÃO.....	x
RESUMO GERAL.....	xi
ABSTRACT.....	xii
LISTA DE TABELAS.....	xiv
CAPÍTULO 1	
REVISÃO DE LITERATURA.....	15
1. Produção de suínos.....	15
2. Desmame.....	16
3. Saúde intestinal.....	17
3.1 Morfologia.....	17
3.2 Processo Inflamatório.....	18
3.2.1 Cicloxygenase 2 – COX 2.....	19
3.2.2 Fator de Necrose Tumoral α – TNF α.....	20
4. Uso de antimicrobianos como melhoradores de desempenho.....	21
4.1 Banimento do uso de antimicrobianos como aditivo alimentar.....	22
4.2 Alternativas ao uso de antimicrobianos sintéticos.....	22
5. Aditivos Fitogênicos.....	23
5.1 Extrato de Tanino.....	24
5.2 Extrato de Papaia.....	24
6. Ácidos Orgânicos.....	25
6.1 Butirato de Cálcio.....	25
7. Objetivos.....	27
7.1 Objetivo Geral.....	27
7.2 Objetivos específicos.....	27
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	29
CAPÍTULO 2	
Effect of the association of calcium butyrate with the tannin extract (<i>Castanea sativa</i>) or papaya extract (<i>Carica papaya</i>) on performance, intestinal health and meat quality of piglets in the	

nursery phase.....	40
ABSTRACT.....	40
INTRODUCTION.....	41
MATERIAL AND METHODS.....	43
Animals, housing, experimental diets and management.....	43
Performance, incidence of diarrhea and slaughter of the animals.....	45
Intestinal morphology.....	46
Structural analysis - optical microscopy.....	46
Ultrastructural analysis - scanning electron microscopy (SEM).....	47
Immunohistochemistry.....	47
Lipid oxidation, pH and color analysis in the ham.....	48
Statistical analysis.....	49
RESULTS.....	50
Performance and incidence of diarrhea.....	50
Intestinal morphology	52
Immunohistochemistry.....	52
Lipid oxidation, pH and color analysis in the ham.....	54
DISCUSSION.....	54
Performance.....	54
Incidence of diarrhea.....	56
Intestinal morphology.....	58
Immunohistochemistry.....	59
Lipid oxidation, pH and color analysis in the ham.....	61
CONCLUSION.....	62
REFERENCES.....	63
CAPÍTULO 3	
CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	75
ANEXO A.....	76
ANEXO B.....	77
ANEXO C.....	78
ANEXO D.....	79
ANEXO E.....	80

Aos meus amados pais, dedico.

AGRADECIMENTOS

Primeiramente a Deus, pela oportunidade, por guiar meus passos, por ser meu alento nas horas difíceis e pelo seu dom de “escrever certo por linhas tortas”.

Meu especial agradecimento aos meus pais, Norvan e Rosimar, por todos os momentos de apoio, incentivo, carinho, paciência, amor e motivação, e por tornarem possível a realização do meu sonho. Obrigada por sempre me ampararem e encorajarem. Vocês são meus exemplos, minha base, minha razão, meu alicerce, minha força, o significado de amor e os tesouros mais preciosos da minha vida.

Aos meus familiares (tios, tias, primos, primas e avós) por acreditarem em mim, me incentivarem e por estarem sempre torcendo e rezando pelo meu sucesso. Um obrigado especial à minha madrinha Tati, que mesmo longe sempre esteve presente me encorajando, me aconselhando e que pacientemente me escutou nos momentos de desabafos. Ao meu vô Archiles, que sempre demonstrou interesse pelo meu trabalho com os “porquinhos” e que me ensinou que “porco não tem cheiro ruim, tem cheiro de dinheiro!”

Aos meus amigos, pelas palavras de apoio, por me fazerem rir das minhas “façanhas” (mesmo quando eu queria na verdade chorar), pela paciência de me escutarem mil vezes falando sobre meus “porquinhos” e por compreenderem meus muitos momentos de ausência, e que mesmo assim não me esqueceram.

Gostaria ainda de agradecer a Impextraco Latin America pelo financiamento de toda pesquisa, e em especial ao Augusto e a Luciana que representaram a empresa e acompanharam todas as etapas de desenvolvimento do projeto.

À Capes pela taxa de isenção e a Pontifícia Universidade Católica do Paraná (PUCPR), em especial ao Programa de Pós Graduação em Ciência Animal (PPGCA), pela oportunidade de adquirir novos conhecimentos e por todos os aprendizados que não ficam apenas no âmbito acadêmico.

Aos professores do programa, que me acompanharam durante toda trajetória. Agradecimento especial à professora Kelly Mazutti por todo apoio e

ajuda com os animais, a professora Renata Ernlund Freitas de Macedo e ao professor Jair Rodini Engracia Filho que me auxiliaram na execução das análises e interpretação dos resultados e ao professor Saulo Henrique Weber, pelas diversas reuniões para análises estatísticas.

Ainda pertencente ao PPGCA eu gostaria de agradecer a pós-doutoranda Tâmara, pelo apoio, incentivo e ajuda na hora de organizar as ideias que “caiam de bungee jump” no papel e por me ajudar a desenvolver segurança para apresentação.

À secretária do curso Caroline Nocera Bertton por toda ajuda durante o período do mestrado, pelo apoio e preocupação.

Aos colegas de mestrado, Diego Brandão, Geovane Oliveira, Maria Christine Cintra e Angela Oliveira pelo apoio, pela ajuda, pela amizade e pelos valiosos momentos de descontração.

Um especial agradecimento ao meu orientador, Professor Dr. Leandro Batista Costa, pela oportunidade, por todos ensinamentos, pelo apoio, ajuda e pela infinita paciência.

A todos que, direta ou indiretamente, contribuíram para a realização deste trabalho. Agradeço a todos os alunos, professores e funcionários (da fazenda e dos laboratórios) que auxiliaram e acompanharam cada etapa do meu trabalho.

“Pouco conhecimento faz com que as criaturas se sintam orgulhosas. Muito conhecimento, que se sintam humildes. É assim que as espigas sem grãos erguem desdenhosamente a cabeça para o céu, enquanto que as cheias a baixam para a terra, sua mãe.”

Leonardo da Vinci

FORMATO DA DISSERTAÇÃO/ TESE

A presente dissertação é composta por capítulos, sendo que o capítulo 1 apresenta uma introdução geral, a contextualização do tema, a justificativa e os objetivos do presente estudo; o capítulo 2 é composto pelo artigo científico completo, intitulado: “**Effect of the association of calcium butyrate with the tannin extract (*Castanea sativa*) or papaya extract (*Carica papaya*) on performance, intestinal health and meat quality of piglets in the nursery phase**”, contendo referências e formatado conforme normas da revista Research in Veterinary Science, para a qual será submetido; e o capítulo 3 aborda as considerações gerais deste trabalho e sugestões para estudos futuros.

RESUMO

O desmame precoce dos suínos promove diminuição da altura das vilosidades, aumento da profundidade de criptas com insuficiente ativação de enzimas digestivas, acarretando em digestão inadequada, redução da capacidade absorptiva, diarreia e, consequentemente, queda do desempenho zootécnico. Uma das alternativas para minimizar este problema é a inclusão de doses subterapêuticas de antimicrobianos na ração destes animais. No entanto, o mercado vem restringindo o uso de antimicrobianos sintéticos como melhoradores de desempenho. Diante disso, objetiva-se verificar o efeito do butirato de cálcio associado ao extrato de tanino (*Castanea sativa*) ou papaia (*Carica papaya*) sobre o desempenho zootécnico, incidência de diarreia, histologia intestinal, imunoexpressão de citocinas pró-inflamatórias cicloxigenase 2 (COX 2) e fator de necrose tumoral α (TNF α) e qualidade de carne de leitões em fase de creche.. Foram utilizados 96 leitões na fase de creche, sendo 48 machos castrados e 48 fêmeas, com idade média de 28 ± 2 dias e peso médio inicial de $7,17 \pm 1,07$ kg, distribuídos em 4 tratamentos com 8 repetições cada. Os tratamentos foram: CN - controle negativo – ração basal sem a adição de aditivos melhoradores de desempenho; CP – controle positivo – ração basal + 40 mg/kg de sulfato de colistina; BP - ração basal + butirato de cálcio + extrato de papaia; BT- ração basal + butirato de cálcio + extrato de tanino, sendo o nível de inclusão dos aditivos (%) na fase pré inicial foi 0,15% e na fase inicial foi 0,075%. O período experimental durou 35 dias no qual foram utilizadas duas dietas experimentais: dieta pré-inicial fornecida do 1º ao 14º dia e a dieta inicial fornecida do 15º ao 35º dia de experimentação. Os animais e a ração fornecida foram pesados semanalmente, a incidência de diarreia foi verificada diariamente e aos 14 e 35 dias de experimento um animal de cada unidade experimental foi abatido para coleta de duodeno e jejuno, sendo que aos 35 dias também foram coletadas amostras de pernil. Os dados obtidos foram analisados pelo teste ANOVA e teste de Tukey, apenas a incidência de diarreia foi analisada pelo teste do qui-quadrado e foi adotado o nível de significância de 5% ($P<0,05$). Não foram observadas diferenças significativas para o desempenho zootécnico e a histologia intestinal. O tratamento BT proporcionou a menor incidência de diarreia, menor

imunoexpressão de COX 2 aos 14 dias e de TNF α aos 35 dias no duodeno e diminuição no índice de luminosidade da carne ($P<0.05$). Sendo assim, o butirato de cálcio associado ao extrato de tanino mostrou ser uma possível alternativa para reduzir a incidência de diarreia e diminuir a imunoexpressão de citocinas pró-inflamatórias no duodeno de leitões na fase de creche.

Palavras chave: aditivos naturais, alternativa aos antimicrobianos, morfologia intestinal, nutrição animal, suínos.

ABSTRACT

Early weaning of pigs promotes a decrease in the intestinal villi height, increase crypts depth, insufficient activation of digestive enzymes, resulting in inadequate digestion, reduced absorptive capacity, diarrhea and, consequently, decreased zootechnical performance. One alternative to minimize this problem is the inclusion of subtherapeutic doses of antimicrobial in the feed of these animals. However, the global market restricts the use of synthetic antimicrobials to improve pig's performance. The objective of this work was therefore to verify the association of calcium butyrate with the extract of tannin (*Castanea Sativa*) or papaya (*Carica papaya*), on the performance, incidence of diarrhea, intestinal histology, immunoexpression of the pro-inflammatory cytokines cyclooxygenase-2 (COX 2) and tumor necrosis factor α (TNF α) and meat quality of piglets in the nursery phase. A total of 96 piglets were used, 48 males and 48 females, mean age of 28 ± 2 days, with an initial mean weight of 7.17 ± 1.07 Kg in a randomized complete block design with 4 treatments and 8 replicates. The treatments were: NC - negative control - basal diet without the addition of performance additives; PC – positive control - basal diet + 40 mg/ kg colistin sulfate; BP – basal diet + calcium butyrate + papaya extract; BT - basal diet + calcium butyrate + tannin extract. The inclusion level of butyrate + extracts in the pre-initial phase was 0.15%; and in the initial phase was 0.075%. The experimental period lasted 35 days and two experimental feed were used: pre-initial feed provided from the 1st to the 14th day and the initial feed provided from the 15th to 35th day of experiment. The animals and feed provided were weighted weekly and the incidence of diarrhea was checked daily and at 14 and

35 days of experiment, one animal from each experimental unit was slaughtered to sample duodenum and jejunum tissue. On the 35th day ham samples were collected. The data obtained was submitted to ANOVA and the Tukey test, and only the incidence of diarrhea was analyzed by the chi-square test, with a significance level 5% ($P < 0.05$). No significant differences were observed for performance and intestinal histology. The BT treatment provided a lower incidence of diarrhea, lower immunoexpression of COX-2 at 14 days and the TNF α at 35 days in the duodenum, and decrease in the brightness index of the ham ($P < 0.05$). Therefore, calcium butyrate associated with the tannin extract is a possible alternative to decrease the incidence of diarrhea and lower immunoexpression of pro inflammatory cytokines in the duodenum of nursery piglets.

Key words: natural additives, alternatives to antimicrobials, intestinal morphology animal nutrition, swine.

LISTA DE TABELAS

	Página
Table 1. Percent composition and calculated values of the base diets.....	45
Table 2. Averages of the initial body weight (P1), body weight at 14 days (P14), body weight at 35 days (P35), daily weight gain (DWG), daily feed intake (DFI), feed conversion (FC) and incidence of diarrhea (ID) for the 1 to 14 and 1 to 35 day experimental periods.....	51
Table 3. Percentage of the stained area in μm^2 for COX-2 and mean count of stained cells for TNF α in the analysis of immunohistochemistry in the duodenum and jejunum of piglets at 14 days and 35 days of experimentation.....	53
Table 4. Evaluation of the ham quality via analysis of lipid oxidation (TBARS), pH and color.....	54

1 **CAPÍTULO 1 – REVISÃO DE LITERATURA**

2

3 **1. Produção de suínos**

4

5 O Brasil em 2016 abateu 42,32 milhões de cabeças de suínos (IBGE,
6 2017), mantendo a posição de quarto maior produtor mundial de carne suína,
7 totalizando uma produção de 3.731 mil toneladas, ficando atrás apenas da
8 China, da União Europeia e dos Estados Unidos, respectivamente (ABPA,
9 2017).

10 Quanto às exportações, em 2016, o Brasil ocupou o mesmo ranking da
11 produção mundial, totalizando uma exportação de 732,9 mil toneladas de carne
12 suína. Neste mesmo ano, a região sul abateu 66,1% dos suínos, sendo que o
13 Paraná foi responsável pelo abate de 22,29%, ficando apenas atrás de Santa
14 Catarina, que abateu 26,35% dos animais (ABPA, 2017; IBGE, 2017).

15 Os principais produtos exportados foram: cortes (83,42%), miúdos
16 (10,10%) e carcaças (2,36%). É interessante ressaltar que os estados da
17 região sul do país, além de serem os principais produtores de carne suína
18 brasileira, também são responsáveis pelo maior volume de exportação,
19 correspondendo a 81,30% das exportações (ABPA, 2017).

20 Em relação à receita gerada, a exportação em 2016 resultou em um
21 saldo de US\$ 1,483 bilhão, 16% a mais que em relação ao faturamento quando
22 comparado ao ano de 2015. A exportação brasileira de carne suína em 2016
23 apresentou um aumento de 33,0% em termos de volume quando comparado
24 ao ano anterior (ABPA, 2017; IBGE, 2017).

25 O ano de 2015 foi marcado pelo maior consumo *per capita* de carne
26 suína dos últimos nove anos, totalizando um consumo *per capita* de 15,1 Kg no
27 Brasil, porém no ano de 2016 o consumo de carne suína foi de 14,4 Kg de
28 carne por habitante por ano (ABPA, 2017).

29 Ainda em 2016, o Brasil alojou um total de 2.067.704 matrizes
30 industriais (ABPA, 2017). Cada matriz produziu em média 12,66 leitões
31 nascidos vivos por parto, sendo desmamados 27,14 leitões por porca por ano e
32 25,40 suínos terminados por porca por ano (AGRINESS, 2016). Para que os
33 suínos cheguem à fase de terminação, estes deverão passar por várias etapas:
34 primeiramente os leitões ficam na maternidade junto com as matrizes até os 21

35 à 28 dias de idade, momento em que ocorrerá o desmame. Os leitões recém-
36 desmamados são então transferidos para a creche, caracterizando o período
37 mais crítico de toda a produção da suinocultura, devido a todos os fatores de
38 estresse e desafios ao qual os leitões são expostos, com duração média de 42
39 dias. Logo após a fase de creche os animais são realojados em baias de
40 crescimento, onde permanecem até atingirem 110 dias de idade,
41 permanecendo na mesma instalação ou sendo novamente realojados para a
42 fase final, caracterizada como terminação. Nesta, permanecerão até 150 dias
43 em média onde seguirão para o abate (FERREIRA, 2012). A presente
44 dissertação terá como foco de revisão o desmame e pós-desmame por se
45 tratar de tema emergente e com graves consequências dentro da suinocultura.
46 Além disso, o experimento desenvolvido, cujo artigo resultante está no
47 capítulo 2 desta dissertação, foi realizado ccom leitões na fase de creche.

48

49 **2. Desmame**

50

51 Dentro do sistema de produção de suínos, o período pós desmame é
52 denominado de creche, que abrange leitões com média de 21 a 63 dias de vida
53 em média (KUMMER et al., 2009). Neste período os suínos são submetidos a
54 diversos fatores estressantes como, por exemplo, a mudança de alimentação,
55 a separação da mãe e da leitegada, a mudança de ambiente, a exposição a
56 novos agentes patogênicos, tensão social devido ao reagrupamento,
57 instalações com deficiência de controle ambiental e dificuldade de adaptação
58 com comedouros e bebedouros (PLUSKE, HAMPSON e WILLIAMS, 1997;
59 HEO et al., 2013; LEE et al., 2016).

60 Considera-se o período entre 7 e 14 dias após o desmame como crítico,
61 pois são observados menor consumo de ração e menor ganho de peso
62 (KUMMER et al., 2009; VONDRAUSKOVA et al., 2010). Como consequência
63 disso, ocorrem diminuição na altura das vilosidades intestinais e aumento da
64 profundidade das criptas, bem como insuficiente produção de ácido clorídrico e
65 insuficiente produção e ativação de enzimas digestivas, acarretando em baixa
66 capacidade de digestão e redução da capacidade absorptiva do intestino
67 (PLUSKE, WILLIAMS e AHERNE, 1996; PLUSKE, HAMPSON e WILLIAMS,

68 1997). Esses fatores, em conjunto, ocasionam a “síndrome da diarreia pós
69 desmame” (SDPD) (KUMMER et al., 2009; VONDRUSKOVA et al., 2010).

70 Dentre os principais agentes causadores da diarreia, destaca-se a
71 bactéria *Escherichia coli*, patógeno também presente na chamada “doença do
72 edema” (KUMMER et al., 2009) que, assim como a SDPD, gera diarreia,
73 afetando diretamente o desempenho zootécnico destes animais e,
74 consequentemente, acarretando em expressivas perdas econômicas para o
75 produtor (PLUSKE, HAMPSON e WILLIAMS, 1997; VONDRUSKOVA et al.,
76 2010). Todos os eventos citados acima interferem diretamente na saúde
77 intestinal dos leitões recém-desmamados, com efeitos negativos no
78 crescimento dos animais.

79

80 **3. Saúde intestinal**

81

82 **3.1 Morfologia**

83

84 O intestino, além de atuar na digestão, absorção dos nutrientes, também
85 desempenha importante papel no sistema imunológico dos animais por possuir
86 cerca de 70% das células imunes do organismo. Além disso, forma uma
87 barreira física que previne a passagem de patógenos, antígenos e toxinas
88 bacterianas para a circulação sistêmica (PIÉ et al., 2003; BLIKSLAGER et al.,
89 2007; LIU, 2015).

90 O intestino delgado caracteriza-se por possuir em seu revestimento uma
91 grande quantidade de vilosidades, que se estende por toda luz que têm como
92 função a digestão final e a absorção de substâncias e nutrientes oriundos dos
93 alimentos ingeridos (PLUSKE, WILLIAMS e AHERNE, 1996; PLUSKE,
94 HAMPSON e WILLIAMS, 1997). Na base das vilosidades encontram-se as
95 criptas que possuem algumas células, como as caliciformes e endócrinas. As
96 criptas são estruturas que seguem até a túnica muscular da mucosa (PLUSKE,
97 WILLIAMS e AHERNE, 1996; PLUSKE, HAMPSON e WILLIAMS, 1997;
98 ROBBINS, 1999,).

99 As células da mucosa do intestino delgado (enterócitos) são renovadas
100 em um intervalo de 2 a 7 dias, garantindo a integridade da mucosa, como
101 resultado de dois eventos citológicos associados: a renovação celular que

102 ocorre através da atividade mitótica, por meio da proliferação e diferenciação
103 das células totipotentes presentes na cripta e ao longo das vilosidades; e a
104 perda de células através de apoptose, que ocorre no ápice dos vilos (MACARI
105 e MAIORKA, 2000; MAIORKA, 2001; CLAUS, GUNTHNER e LETZGUB, 2007).

106 A quantidade e a altura das vilosidades são diretamente proporcionais
107 ao número de enterócitos que as compõem, ou seja, quanto mais células,
108 maior será a vilosidade e consequentemente maior a superfície de contato,
109 aumentando a área e a capacidade de absorção de nutrientes (MACARI e
110 MAIORKA, 2000). É importante salientar que o prolongamento das vilosidades
111 pode ocorrer devido à maior taxa de renovação (multiplicação celular na cripta)
112 ou inibição da descamação celular no topo dos vilos, enquanto a atrofia das
113 vilosidades ocorre concomitantemente ao aumento do número de células na
114 cripta, o que consequentemente acarreta em um aumento na profundidade
115 desta (PLUSKE, 2001; CHAVEERACH et al., 2004; VAN IMMERSEEL et al.,
116 2004). O aumento das criptas e o encurtamento das vilosidades são
117 características presentes em processos inflamatórios no epitélio intestinal.

118

119 **3.2 Processo Inflamatório**

120

121 O processo inflamatório ocorre como resposta à injúria celular tecidual e
122 esse processo envolve uma complexa cascata de eventos bioquímicos, tais
123 como o extravasamento de fluídos, ativação enzimática, migração celular,
124 liberação de mediadores, lise tecidual e reparo (CARVALHO e LEMÔNICA,
125 1998).

126 Em consequência da lesão aguda da mucosa intestinal, ocorrem três
127 eventos locais que resultam na restauração da continuidade epitelial e da
128 permeabilidade normal: a) a contração dos vilos para promover a redução da
129 área superficial exposta, b) a migração de células epiteliais para reparar a
130 membrana basal exposta e c) o fechamento dos espaços existente entre as
131 células epiteliais, que irão ficar mais próximas (BLIKSLAGER et al., 2007; LIU,
132 2015).

133 A ativação do sistema imune gastrintestinal gera a produção de diversas
134 células especializadas e moléculas sinalizadoras que possuem importante
135 papel na regulação das respostas imunes e inflamatórias. Entre essas células

136 especializadas e moléculas sinalizadoras podemos destacar as citocinas pró
137 inflamatórias, como a cicloxigenase 2 (COX 2) e o fator de necrose tumoral alfa
138 (TNF α). Entretanto, a produção exacerbada destas moléculas pode resultar
139 em degradação da integridade do epitélio intestinal e, consequentemente,
140 afetar suas funções, como, a permeabilidade de macromoléculas e o transporte
141 de nutrientes e íons (PIÉ et al., 2003; LIU et al., 2012; LIU, 2015).

142

143 **3.2.1 Cicloxigenase 2 – COX 2**

144

145 O ácido araquidônico é um ácido graxo de 20 carbonos, e é um
146 metabólito liberado pelos fosfolípideos da membrana plasmática através da
147 ação da enzima fosfolipase A2, sendo que esta pode ser ativada por diferentes
148 estímulos, entre eles os processos inflamatórios, que promovem a injúria
149 celular que acarreta na lise dos fosfolípideos da membrana (KUMMER e
150 COELHO, 2002). O ácido araquidônico irá ativar uma cascata metabólica, que
151 se inicia pela prostaglandina G/H sintase citosólica, também conhecida como
152 cicloxigenase (COX), sendo que a via da cicloxigenase é mediada por duas
153 enzimas diferentes, a COX 1 e a COX 2 (MENDES et al., 2012)

154 As COX's são enzimas que formam um endoperóxido de prostaglandina
155 instável, a PGH₂, a partir do ácido araquidônico. A PGH₂ sofre transformação
156 através de mecanismos não enzimáticos e enzimáticos em tromboxane e em
157 diferentes prostaglândinas denominadas prostanoides. A COX atua nas duas
158 primeiras etapas da síntese dos prostanoides que caracterizam-se como
159 importantes mediadores inflamatórios (WILLIAMS e PECK, 1977; MENDES et
160 al., 2012).

161 A COX 1 é denominada fisiologicamente constitutiva e possui ação
162 crioprotetora gástrica e auxilia na homeostase renal e plaquetária, sendo
163 encontrada em quase todos os tecidos normais. Durante processos
164 inflamatórios sua atividade não é alterada e sua expressão aumenta de 2 a 4
165 vezes nesses casos (KUMMER e COELHO, 2002)

166 Já a COX 2, ou cicloxigenase induativa apresenta níveis baixos à
167 indetectáveis nos tecidos normais, sendo mais facilmente encontradas em
168 alguns tecidos como intestinos, rins e pâncreas. O aumento da sua expressão
169 ocorre na presença de citocinas e, mediante quadros inflamatórios, sua

170 expressão aumenta cerca de 20 vezes ou mais (KUMMER e COELHO, 2002).
171 A COX 2 participa ativamente na formação de prostaglandinas associadas à
172 dor e a febre do processo inflamatório, acarretando em vasodilatação e
173 aumento de edema (ROBBINS, 1999), sendo basicamente uma enzima
174 responsável por fenômenos do processo inflamatório e se expressa após ser
175 estimulada por fatores de crescimento, citocinas e mitógenos (FELIN et al.,
176 2008).

177

178 **3.2.2 Fator de Necrose Tumoral α – TNF α**

179

180 O TNF α são pequenas moléculas de peptídeos expressas em baixas
181 concentrações no tecido epitelial normal e possui importante papel na
182 regulação das respostas imunes e inflamatórias. Esta citocina pró inflamatória é
183 secretada por macrófagos, linfócitos, neutrófilos ou monócitos, recrutados pelo
184 sítio da lesão, sendo também estimulados pela presença de lipopolissacarídeos
185 presentes em membranas de bactérias gram–negativas (VITALE et al., 2007).
186 É pertencente a um grupo de citocinas quimiotáxicas que são fundamentais
187 para o processo inflamatório, além de possuir uma gama de funções biológicas
188 (GOETZ, PLANAS e MACKENZIE, 2003).

189 O TNF α exerce papel central na estimulação do processo inflamatório,
190 iniciando a cascata de produção de outras citocinas e fatores da reação imune
191 (CARVALHO e LEMÔNICA, 1998), uma vez que ativam a quimiotaxia de
192 leucócitos e induzem a síntese de moléculas de aderência endotelial e
193 mediadores químicos. Além disso, atuam também no crescimento,
194 diferenciação, sobrevivência e função fisiológica de diferentes células, incluindo
195 algumas que não participam do sistema imunológico.

196 O TNF α é um fator peliotrópico, ou seja, desempenha um importante
197 papel em diferentes vertentes, tendo sua principal função na resposta imune,
198 mas também atua em outros processos fisiológicos, como o metabolismo e a
199 reprodução (CARVALHO e LEMÔNICA, 1998; GOETZ, PLANAS e
200 MACKENZIE, 2003).

201 Visando assegurar a saúde intestinal dos leitões e a manutenção de um
202 adequado sistema imune com consequente crescimento, utilizou-se por várias
203 décadas antimicrobianos como melhoradores de desempenho adicionados à

204 ração destes animais. Estes compostos atuam diretamente sobre o
205 metabolismo animal promovendo melhoria na saúde intestinal e,
206 consequentemente, em seu desempenho (SINDIREÇÕES, 2005; COSTA et al.,
207 2011).

208

209 **4. Uso de antimicrobianos como melhoradores de desempenho**

210

211 Os antibimicrobianos são compostos de origem natural ou sintética que
212 possuem duas classificações distintas, de acordo com o seu mecanismo de
213 ação, sendo elas: bactericidas que causam a morte do microrganismo ou
214 bacteriostáticos que inibem o crescimento microbiano (SOUSA e SILVA.,
215 2008).

216 Os antibióticos podem ter sua origem sintética como no caso das
217 sulfonamidas, fluoroquinolonas e oxazolidinonas, ou origem natural e derivados
218 semi-sintéticos que podem ser classificados como β – lactâmicos, tetraciclinas,
219 aminoglicosídeos, peptídeos cíclicos entre outros (GUIMARÃES et al., 2010).

220 Na produção animal são utilizados vários antimicrobianos, constituindo-
221 se no setor que lidera mundialmente o consumo desses produtos (COSTA et
222 al., 2007). Palaniappan e Holley (2010), comentam que 50% dos antibióticos
223 produzidos nos Estados Unidos são administrados em animais, e a maioria em
224 doses subterapêuticas. Entretanto, muita discussão sobre os efeitos negativos
225 do uso dos antimicrobianos como aditivos alimentares tem ocorrido,
226 principalmente por contribuir com a resistência bacteriana.

227 Diante destes fatos, os consumidores têm exigido a restrição ao uso
228 destes aditivos, e esta pressão tem aumentado a busca por produtos
229 alternativos que garantam máximo crescimento dos animais sem interferir na
230 qualidade do produto final (OETTING et al., 2006). Desde a constatação da
231 resistência bacteriana a estes compostos convencionais, a indústria vem
232 pesquisando fontes naturais como alternativas aos antimicrobianos conhecidos,
233 entre essas fontes podemos citar microrganismos marinhos como
234 actinobactérias, bactérias do solo e as plantas. As plantas fazem a biossíntese
235 de metabólitos antimicrobianos para prevenir e combater a ação de bactérias e
236 fungos sobre elas (GUIMARÃES et al., 2010).

237

238 **4.1 Banimento do uso de antimicrobianos como aditivo alimentar**

239

240 O Regulamento (CE) nº 1831/2003 do Parlamento Europeu de 22 de
241 setembro de 2003 (Diário Oficial da União Europeia), estabeleceu o banimento
242 de todos os antimicrobianos como aditivo alimentar em toda União Europeia a
243 partir do dia 1º de janeiro de 2006. No Brasil, vários antimicrobianos já foram
244 suspensos da produção animal e a Instrução Normativa nº 45, de 22 de
245 novembro de 2016 (MAPA, 2016) passou a proibir o uso do sulfato de colistina
246 como aditivo zootécnico adicionado às rações animais.

247 Palaniappan e Holley (2010) demonstraram que bactérias como
248 *Escherichia coli* e *Salmonella typhimurium* apresentaram resistência aos seis
249 antimicrobianos sintéticos testados: penicilina, tetraciclina, eritromicina,
250 ampicilina, bacitracina e novobiocina. Os autores comentam que o uso extenso
251 desses compostos na medicina humana, o uso indiscriminado para terapia
252 animal e em sub-doses como melhoradores de crescimento para os animais
253 são os principais fatores responsáveis pelo desenvolvimento da resistência
254 bacteriana aos antibióticos. É importante ressaltar que as bactérias resistentes
255 podem ser transferidas para humanos diretamente, através da cadeia
256 alimentar, ou de forma indireta, através da disseminação desses agentes
257 etiológicos no campo pelos resíduos dos animais. Em relação a forma direta de
258 transmissão, o principal método de transmissão desses microrganismos é
259 através da carne *in natura* e ou pelos produtos cárneos contaminados por
260 fluidos e secreções do animal durante o processo de abate, o que caracteriza
261 um risco à saúde pública.

262

263 **4.2 Alternativas ao uso de antimicrobianos sintéticos**

264

265 Os aditivos antimicrobianos de origem natural agem como melhoradores
266 de desempenho de animais criados de forma intensiva, auxiliando na
267 manutenção da saúde intestinal, permitindo maior ganho de peso diário e
268 melhorando a conversão alimentar destes animais (VETRANO et al., 2010).
269 Estes aditivos vêm sendo testados nas dietas de suínos como potenciais
270 alternativas aos antibióticos e quimioterápicos melhoradores de desempenho
271 (COSTA et al., 2011).

272 A melhora no desempenho de animais de produção que recebem
273 aditivos alimentares pode ocorrer devido ao aumento na digestibilidade e
274 absorção de nutrientes, estímulo da secreção de enzimas digestivas
275 (CHAVEERACH et al., 2004; VONDRUSKOVA et al., 2010; COSTA et al.,
276 2011), e pela melhora na saúde intestinal por meio da manutenção da
277 microbiota benéfica e pelos efeitos benéficos no epitélio intestinal (VAN DER
278 WIELEN et al., 2000; CLAUS et al., 2006).

279 Diante da importância do setor suinícola para o agronegócio brasileiro,
280 sabendo-se das condições sanitárias de muitas das granjas produtoras de
281 suínos no Brasil, e diante da proibição dos antimicrobianos melhoradores de
282 desempenho, destacando o sulfato de colistina, uma lacuna científica se forma,
283 fazendo-se necessário estudos de produtos alternativos aos antibióticos
284 melhoradores de desempenho. O desenvolvimento de substâncias que
285 substituam esses antimicrobianos com a mesma eficácia, para que possam
286 garantir a manutenção da saúde intestinal e o máximo crescimento dos
287 animais, sem interferir na qualidade do produto final é tema atual e prioritário.
288 Entre esses produtos alternativos podemos destacar os aditivos fitogênicos e
289 os ácidos orgânicos.

290

291 **5. Aditivos fitogênicos**

292

293 Os aditivos fitogênicos são definidos como compostos derivados de
294 plantas que são incorporados às dietas animais com a finalidade de promover
295 melhor desempenho e melhor qualidade dos produtos obtidos destes animais.
296 Estes, classificam-se de acordo com a sua origem e processamento em:
297 extratos, condimentos, óleos essenciais (compostos lipofílicos extraídos por
298 vaporização ou destilação a álcool) e oleoresinas (compostos extraídos por
299 solventes não aquosos) (WINDISCH et al., 2007).

300 Os extratos vegetais são ricos em princípios ativos, sendo que estes
301 variam muito em concentração e em atividade antibacteriana, de acordo com a
302 espécie botânica e parte da planta que são extraídas (COSTA et al., 2007;
303 CHENG et al., 2014). Esses compostos são conhecidos por seus efeitos
304 antiinflamatório, antiviral, (COSTA et al., 2011) antioxidante, antiparasitário,
305 coccidiostáticas, antihelmínticas e efeito imunomodulador, sendo que suas

306 propriedades multifuncionais dependem dos compostos bioativos presentes em
307 cada extrato (CHENG et al., 2014; ZENG et al., 2015).

308 Os extratos vegetais são produzidos como um mecanismo de defesa da
309 planta contra fatores externos, tais como estresse fisiológico (falta de água ou
310 nutriente, por exemplo), fatores ambientais (variações climáticas) e proteção
311 contra predadores e patógenos (OETTING, 2005). Suas adições à dieta podem
312 aumentar a secreção salivar, secreção biliar e o suco gástrico e pancreático,
313 melhorando a atividade enzimática e aumentando a digestibilidade e a
314 absorção de nutrientes (JANG et al., 2004; OETTING et al., 2006; UTIYAMA et
315 al., 2006; VONDRUSKOVA et al., 2010, ERNANI et al. 2012).

316

317 **5.1 Extrato de Tanino**

318

319 O extrato de tanino possui propriedades antimicrobianas,
320 antihelmínticas e antiinflamatórias (LOGUERCIO et al., 2005). Sua ação
321 antimicrobiana deve-se a três possíveis mecanismos de ação: a) a inibição das
322 enzimas bacterianas, b) ação sobre a membrana celular causando a
323 modificação do metabolismo celular, e c) a capacidade de ligar-se a íons
324 metálicos, reduzindo a disponibilidade desses íons necessários para o
325 metabolismo microbiano (SCALBERT, 1991; PATRICIO, 2006).

326 Antigamente o tanino era considerado um fator antinutricional, porém,
327 após a descoberta da diversidade estrutural dos taninos, sabe-se que além das
328 propriedades já citadas acima, o tanino possui ação antioxidante, combatendo
329 os radicais livres do organismo. Porém essa capacidade *in vivo* depende da
330 sua absorção e do seu efeito sobre o trato gastrintestinal (FRANKIC e
331 SALOBIR, 2011).

332

333 **5.2 Extrato de Papaia**

334

335 O extrato de papaia é utilizado na nutrição humana para aliviar
336 distúrbios intestinais e melhorar o processo digestório (MUSS et al., 2013). De
337 acordo com os trabalhos de Dinkova-Kostova (2005), Kothari e Seshadri
338 (2010); Pinto (2013), Natarjan e Sudhakar (2014), Sagnia et al. (2014) e Vuong
339 et al. (2015), o extrato proveniente de diversas partes do *Carica Papaya*

340 apresenta propriedades anti-inflamatórias, antimicrobianas, ação citoprotetora e
341 tem a capacidade de inativação de radicais livres, impedindo os danos
342 causados por esses componentes.

343 O potencial antioxidante dos extratos de papaia se deve a presença de
344 substâncias como a quercitina, o β sitosterol, a glutationa peroxidase, a
345 glutationa transferase, a glutationa redutase e a catalase (VIJ e PRASHAR,
346 2015; OLOYEDE, 2005). Na literatura existem vários estudos este extrato
347 comprovando sua ação anti-helmíntica sobre diferentes espécies parasitárias,
348 entre elas o *Ascaris suum* (KRIMPEN et al., 2010), no entanto, sua eficácia em
349 relação à melhora da saúde intestinal em suínos ainda não foi confirmada.

350

351 **6. Ácidos Orgânicos**

352

353 Os ácidos orgânicos inibem o desenvolvimento de microrganismos
354 patogênicos devido a sua capacidade de reduzir o pH gastrintestinal e por
355 possuírem a capacidade de penetrar na parede celular de alguns
356 microrganismos quando em sua forma não dissociada (MILTENBERG, 2000;
357 NAMKUNG et al, 2004; BRAZ et al., 2011). Alguns estudos (VONDRAŠKOVA
358 et al., 2010; SOUZA at al., 2015) demonstraram também eficácia antibacteriana
359 sobre a *Escherichia coli*, importante patógeno gastrintestinal dos leitões.

360 Além disso, os ácidos orgânicos (como o ácido butírico) exercem efeitos
361 sobre o sistema imunológico, promovem o esvaziamento gástrico, atuam na
362 motilidade intestinal, aumentam a atividade enzimática e auxiliam na absorção
363 de água, minerais e demais nutrientes (SINDIRAÇÕES, 2005;
364 VONDRAŠKOVA et al., 2010; BOAS et al., 2016).

365

366 **6.1 Butirato de Cálcio**

367

368 O ácido butírico é líquido, e o butirato de cálcio, seu sal, se apresenta
369 em forma de pó, o que trás vantagens para o processo de fabricação de
370 rações, já que é mais fácil de manusear, estável e possui odor mais fraco
371 (KOTUNIA et al., 2004; SINDIRAÇÕES, 2005), além de ser menos corrosivo.

372 O butirato é uma substância natural presente em fluidos biológicos e
373 tecidos, encontrado biologicamente ativo em mamíferos, quando naturalmente

374 são produzidos pela microbiota gastrintestinal, principalmente no cólon, ou
375 quando ingeridos pela via oral como aditivo alimentar (CLAUS et al., 2006;
376 CELASCO et al., 2014). O cólon possui amplo número e diversidade de
377 bactérias (Pedroso et. al., 2005), alta disponibilidade de substrato e pH próximo
378 à neutralidade (Breves, Kock e Schroder, 2007; Hamer et. al., 2007; Silva,
379 2015). A produção de butirato é reduzida ou até mesmo ausente no intestino
380 delgado (Bergman, 1990), uma vez que este órgão possui pH mais ácido,
381 reduzida população microbiana e menor quantidade de substrato disponível
382 para produção de AGV (Mentschel e Claus, 2003; Claus, Gunthner e Letzgub,
383 2007). Este composto é uma importante fonte de energia para os colonócitos e
384 possui função de barreira intestinal por meio da manutenção epitelial (Van
385 Beersschreurs et al., 1998; Plöger et al., 2012; Thibault et al., 2007), inibindo a
386 apoptose das células da mucosa, atuando na renovação celular (Bartholome et
387 al., 2004; Breves, Kock e Schroder, 2007; Woodward et al., 2012;) e
388 contribuindo para sua homeostase a partir da regulação da expressão de
389 genes ligados a processos celulares, incluindo proliferação e diferenciação
390 (Hamer et al., 2007; Celasco et al., 2014; Silva, 2015).

391 No trato digestório, o butirato pode atuar diretamente (trato
392 gastrintestinal superior ou inferior) ou indiretamente (intestino delgado) no
393 desenvolvimento e reparo tecidual. O butirato também tem sido relacionado à
394 regulação da virulência bacteriana, tanto através de efeitos diretos na
395 expressão de genes de virulência (GANTOIS et al., 2006), quanto pela ação na
396 proliferação celular das células do hospedeiro (NAZARI, KARKOODI e
397 ALIZADEH, 2012).

398 Quando adicionado à ração, como aditivo alimentar, o butirato
399 desempenha a mesma função nas células do epitélio do intestino delgado
400 (enterócitos) (BERGMAN, 1990; MENTSCHEL e CLAUS, 2003). O
401 fornecimento para leitões neonatais, via racao, assegurou a estimulação da
402 regeneração tecidual em até 80% para o segmento jejunoo-íleo (CLAUS,
403 GUNTHNER e LETZGUB, 2007).

404 Uma vez que os efeitos positivos da suplementação alimentar com
405 butirato e extratos vegetais adicionados individualmente à ração de suínos já
406 se encontram reportados na literatura, a busca por compostos que apresentem
407 ação aditiva ou sinérgica, proporcionando benefícios aos animais, ainda é algo

408 a ser explorado. Neste contexto, a suplementação de butirato e extratos
409 vegetais se torna interessante, uma vez que ainda não foi demonstrada
410 nenhuma ação comprovada entre estes aditivos.

411 Acredita-se que o efeito conjunto existente entre os extratos vegetais de
412 tanino (*Castanea sativa*) ou papaia (*Carica papaya*) e o butirato de cálcio
413 apresente efeito benéfico sobre a saúde intestinal de leitões. Dessa maneira, a
414 associação desses aditivos pode vir a substituir o uso de antimicrobianos,
415 contribuindo para a melhora na saúde intestinal e consequentemente no
416 desempenho produtivo dos suínos.

417

418 **7. Objetivos**

419

420 **7.1 Objetivo Geral**

421

422 O objetivo geral do presente estudo foi verificar o efeito da
423 administração do butirato de cálcio associado ao extrato de tanino (*Castanea*
424 *sativa*) ou ao extrato de papaia (*Carica papaya*) sobre o desempenho,
425 incidência de diarreia, saúde intestinal e qualidade da carne de leitões recém-
426 desmamados.

427

428 **7.2 Objetivos específicos**

429

- 430 • Avaliar a associação entre o butirato de cálcio e o extrato de
431 tanino ou extrato de papaia sobre o desempenho dos leitões
432 recém desmamados por meio dos parâmetros: peso vivo aos 14 e
433 35 dias, ganho diário de peso, consumo diário de ração e
434 conversão alimentar para o período de 1 a 14 dias e 1 a 35 dias
435 de experimento;
- 436 • Avaliar a associação entre o butirato de cálcio e o extrato de
437 tanino ou extrato de papaia sobre a incidência de diarreia nos
438 períodos de 1 a 14 e 1 a 35 dias de experimento;
- 439 • Avaliar a associação entre o butirato de cálcio e o extrato de
440 tanino ou extrato de papaia sobre a morfologia intestinal através
441 dos parâmetros: altura de vilosidade, profundidade de cripta,

442 largura de vilosidade, densidade de vilos e relação altura de
443 vilosidade/profundidade de cripta no duodeno e jejuno aos 14 e
444 35 dias de experimento;

- 445 • Avaliar a associação entre o butirato de cálcio e o extrato de
446 tanino ou extrato de papaia sobre a saúde intestinal através da
447 análise de imunoexpressão de COX 2 e TNF α no duodeno e
448 jejuno aos 14 e 35 dias de experimento;
- 449 • Avaliar a associação entre o butirato de cálcio e o extrato de
450 tanino ou extrato de papaia sobre a qualidade da carne de leitões
451 na fase de creche através da avaliação de oxidação lipídica, pH e
452 análise de cor em pernil.
- 453 • Verificar, mediante todas as análises a serem realizadas, se a
454 combinação destes aditivos poderá ser uma alternativa aos
455 antimicrobianos melhoradores de desempenho, destacando neste
456 projeto o sulfato de colsitina.

457

458

459

460

461

462

463

464

465

466

467

468

469

470

471

472

473

474

475

476

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

477

478

479 ABPA - ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE PROTEÍNA ANIMAL. **Relatório Anual**
480 **de 2017.** Disponível em: [http://abpa-
481 br.com.br/storage/files/3678c_final_abpa_relatorio_anual_2016_portugues_web
482 _reduzido.pdf](http://abpa-br.com.br/storage/files/3678c_final_abpa_relatorio_anual_2016_portugues_web_reduzido.pdf)

483

484 ALLEN, C. D.; RUSSELL, S. M.; FLETCHER, D. L. The relationship of broiler
485 breast meat color and pH to shelf-life and odor development. **Poultry Science**,
486 v. 76, n. 7, p. 1042-1046, 1997.

487

488 ARAUJO, J. C. et al. Comparison of hexamethyldisilazane and critical point
489 drying treatments for SEM analysis of anaerobic biofilms and granular sludge.
490 **Journal of electron microscopy**, v. 52, n. 4, p. 429-433, 2003.

491

492 AURICCHIO, M. T. et al. Atividades antimicrobiana e antioxidante e toxicidade
493 de Eugenia uniflora. **Latin American Journal of Pharmacy**, v. 26, n. 1, p. 76,
494 2007.

495

496 BARBOSA, L. et al. Avaliação de característica de qualidade da carne de
497 suínos por meio de componentes principais. **Revista Brasileira de Zootecnia**,
498 v. 35, n. 4, p. 1639-1645, mar. 2006.

499

500 BARREIRA, J. C. M. et al. Antioxidant activities of the extracts from chestnut
501 flower, leaf, skins and fruit. **Food Chemistry**, v. 107, p. 1106-1113, set. 2009.

502

503 BARREIROS, A. L. B. S.; DAVID, J. M.; DAVID, J. P. Estresse oxidativo:
504 relação entre geração de espécie reativas e defesa do organismo. **Química
505 Nova**, v. 29, n. 1, p. 113-123, mar. 2006.

506

507 BARTHOLOME, A. L. et al. Supplementation of total parenteral nutrition with
508 butyrate acutely increases structural aspects of intestinal adaptation after an
509 80% jeunoileal resection in neonatal piglets. **Journal of Parenteral and
510 Enteral Nutrition**, v. 28, n. 4, p. 210-222, 2004.

511

512 BEGUM, M.. **Phytochemical and Pharmacological Investigation of Carica
513 Papaya Leaf**. 2014. Tese de Doutorado. East West University.

514

515 BERGMAN, E. N. Energy contributions of volatile fatty acids from the
516 gastrointestinal tract in various species. **Physiological reviews**, v. 70, n. 2, p.
517 567-590, 1990.

518

519 BIAGIA G.; CIOLLINI I.; PAULICKS B. R.; et al. Effect of tannins on growth
520 performance and intestinal ecosystem in weaned piglets. **Archives of Animal
521 Nutrition**, v. 64, n. 2, p. 121-135, 2010.

522

- 523 BILIĆ-ŠOBOT, D. et al. Effect of hydrolysable tannins on intestinal morphology,
524 proliferation and apoptosis in entire male pigs. **Archives of animal nutrition**, v.
525 70, n. 5, p. 378-388, 2016.
- 526
- 527 BLIKSLAGER, A. T. et al. Restoration of barrier function in injured intestinal
528 mucosa. **Physiological reviews**, v. 87, n. 2, p. 545-564, 2007.
- 529
- 530 BOAS, A. D. C. V. et al. Organic acids in diets of weaned piglets: performance,
531 digestibility and economical viability. **Arquivo Brasileiro de Medicina
532 Veterinária e Zootecnia**, v. 68, n. 4, p. 1015-1022, 2016.
- 533
- 534 BOAS, A. D. C. V.; BUDIÑO, F.; TRINDADE NETO, M. A. T. "Suplementação
535 de ácidos orgânicos em dietas para leitões na fase de creche." Instituto de
536 Zootecnia. **Programa de Pós-Graduação em produção animal sustentável**,
537 Nova Odessa, Janeiro, (2014).
- 538
- 539 BORRELLI, F.; IZZO, A. A. The plant kingdom as a source of anti-ulcer
540 remedies. **Phytotherapy Research**, v. 14, n. 8, p. 581-591, 2000.
- 541
- 542 BRASIL, **Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento**. Tabela de
543 aditivos antimicrobianos, anticoccidianos e agonistas com uso autorizado na
544 alimentação animal (atualizado em 25/04/2015)
545 [http://www.agricultura.gov.br/animal/alimentacao /aditivos/aditivos-autorizados](http://www.agricultura.gov.br/animal/alimentacao/aditivos/aditivos-autorizados)
546 **Acesso em:** 09 de julho de 2015, às 16:11.
- 547
- 548 BRAZ, D.B., et al. Acidificantes como alternativas aos antimicrobianos
549 promotores de crescimento de leitões. **Archivos de zootecnia**, v. 60, n.231,
550 p.745-756, 2011.
- 551
- 552 BREVES, G.; KOCK, J.; SCHRÖDER, B. Transport of nutrients and electrolytes
553 across the intestinal wall in pigs. **Livestock Science**, v. 109, n. 1, p. 4-13,
554 2007.
- 555
- 556 BREWER, M. S.; NOVAKOFSKI, J.; FREISE, K. Instrumental evaluation of pH
557 effects on ability of pork chops to bloom. **Meat science**, v. 72, n. 4, p. 596-602,
558 2006.
- 559
- 560 BRIDI, A. M.; SILVA, C. A. da. **Métodos de Avaliação da Carcaça e da Carne
561 Suína**. 1 ed. LONDRINA: MIDIOGRAF, 2007. 97 p.
- 562
- 563 CAIRO, P. L. G. et al. Effects of dietary supplementation of red pepper (*Schinus
564 terebinthifolius* Raddi) essential oil on performance, small intestinal morphology
565 and microbial counts of weanling pigs. **Journal of the Science of Food and
566 Agriculture**, 2017.
- 567
- 568 CARBONEZI, C. A. et al. Bioactive flavone dimers from *Ouratea multiflora*
569 (Ochnaceae). **Revista Brasileira de Farmacognosia**, v. 17, n. 3, p. 319-324,
570 2007.
- 571

- 572 CARVALHO, Wilson Andrade; LEMÔNICA, Lino. Mecanismos Celulares e
573 Moleculares da dor Inflamatória. Modulação Periférica e Avanços Terapêuticos.
574 **Revista Brasileira de Anestesiologia.**
- 575
- 576 CHAVEERACH, P. et al. Effect of organic acids in drinking water for young
577 broilers on *Campylobacter* infection, volatile fatty acid production, gut microflora
578 and histological cell changes. **Poultry Science**, v. 83, n. 3, p. 330-334, 2004.
- 579
- 580 CHENG, G. et al. Antibiotic alternatives: the substitution of antibiotics in animal
581 husbandry?. **Frontiers in microbiology**, v. 5, 2014.
- 582
- 583 CLAUS, R.; GÜNTHER, D.; LETZGUSS, H. Effects of feeding fat-coated
584 butyrate on mucosal morphology and function in the small intestine of the pig.
585 **Journal of animal physiology and animal nutrition**, v. 91, n. 7-8, p. 312-318,
586 2007.
- 587
- 588 COSTA, L. B. et al. Aditivos fitogênicos e butirato de sódio como alternativas
589 aos antibióticos para leitões desmamados. **Archivos de zootecnia**, v. 60, n.
590 231, p. 733-744, 2011.
- 591
- 592 COSTA, L.B.; TSE, M.L.P.; MIYADA, V.S. Extratos vegetais como alternativas
593 aos antimicrobianos promotores de crescimento para leitões recém-
594 desmamados. **Revista Brasileira de Zootecnia**, Viçosa, v. 36, n. 3, p. 589-
595 595, 2007.
- 596
- 597 COTRAN, S.R.; KUMAR, V.; COLLINS, T.; Robbins Patologia Estrutural e
598 Funcional. Sexta Edição. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan S.A.
599 2000.
- 600
- 601 CUFF, M. A.; SHIRAZI-BEECHEY, S. P. The human monocarboxylate
602 transporter MCT1: gene structure and regulation. **American Journal of**
603 **Physiology-Gastrointestinal and Liver Physiology**, v. 289, n. 5, p. G977-
604 G977, 2005.
- 605
- 606 DINKOVA-KOSTOVA, Albena T. et al. Extremely potent triterpenoid inducers of
607 the phase 2 response: correlations of protection against oxidant and
608 inflammatory stress. **Proceedings of the National Academy of Sciences of**
609 **the United States of America**, v. 102, n. 12, p. 4584-4589, 2005.
- 610
- 611 ELIZONDO A. M.; MERCADO E. C.; RABINOVITZ B. C.; et al. Effect of tannins
612 on the *in vitro* growth of *Clostridium perfringens*. **Veterinary Microbiology**, v.
613 145, n. 3-4, p. 308-314, 2010.
- 614
- 615 FELIN, C.A.; ROCHA, A.B.; FELIN, I.P.D.; et al. Expressão de proteína p53 e
616 Cox-2 em adenocarcinoma intestinal e mucosa adjacente. **Revista Brasileira**
617 **de Croloproctologia**, Rio de Janeiro, vol. 28, n. 1, jan./fev. 2008.
- 618
- 619 FERRARI, C. K. B. Oxidação Lipídica em alimentos e sistemas biológicos:
620 Mecanismos gerais e implicações nutricionais e patológicas. **Revista de**
621 **Nutrição**, Campinas, v. 11, n. 1, p. 3-14, jan./jun. 1998.

- 622
623 FRANKIC, T.; SALOBIR, J.. In vivo antioxidant potential of Sweet chestnut
624 (Castanea sativa Mill.) wood extract in young growing pigs exposed to n-3
625 PUFA - induced oxidative stress. **Journal of the Science of Food and**
626 **Agriculture**, v. 91, p. 1432-1439, mar. 2011.
- 627
628 FROLLINI, Anelena Bueno et al. EXERCÍCIO FÍSICO E REGULAÇÃO DO
629 LACTATO: PAPEL DOS TRANSPORTADORES DE MONOCARBOXILATO
630 (PROTEÍNAS MCT)-DOI: 10.4025/reveducfis. v19i3. 6007. **Journal of**
631 **Physical Education**, v. 19, n. 3, p. 453-463, 2008.
- 632
633 GANTOIS I.; DUCATELLE R.; PASMANSF.; et al. Butyrate Specifically Down-
634 Regulates Salmonella Pathogenicity Island 1, Gene Expression. **Applied and**
635 **Environmental Microbiology**, v.72, p.946-949, 2006.
- 636
637 GOETZ, F. W.; PLANAS, J. V.; MACKENZIE, S.. Tumor necrosis factors.
638 **Developmental & Comparative Immunology**, v. 28, n. 5, p. 487-497, 2004.
- 639
640 GUIMARÃES, D. O., et al. Antibióticos: importância terapêutica e perspectivas
641 para a descoberta e desenvolvimento de novos agentes. **Química Nova**, v. 33,
642 n. 3, p. 667-679, 2010.
- 643
644 HAMER, H. M. et al. Functional analysis of colonic bacterial metabolism:
645 relevant to health?. **American Journal of Physiology-Gastrointestinal and**
646 **Liver Physiology**, v. 302, n. 1, p. G1-G9, 2012.
- 647
648 HAMER, H. M. et al. The role of butyrate on colonic function. **Alimentary**
649 **pharmacology & therapeutics**, v. 27, n. 2, p. 104-119, 2008.
- 650
651 HANCZAKOWSKA, E. et al. Effect of herbal extracts on piglet performance and
652 small intestinal epithelial villi. **Czech Journal of Animal Science**, v. 9, p. 420-
653 429, 2012.
- 654
655 HARADA E.; KATO S. Effect of short-chain fatty acids on the secretory
656 response of the ovine exocrine pancreas. **American Journal of Physiology -**
657 **Gastrointestinal and Liver Physiology**, v. 244, G284-G290, 1983.
- 658
659 HEO, J. M. et al. Gastrointestinal health and function in weaned pigs: a review
660 of feeding strategies to control post-weaning diarrhoea without using in-feed
661 antimicrobial compounds. **Journal of animal physiology and animal**
662 **nutrition**, v. 97, n. 2, p. 207-237, 2013.
- 663
664 IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA.
665 **Indicadores IBGE – Estatística de Produção Pecuária, Março de 2017**, p39-
666 43. Disponível em:ftp://ftp.ibge.gov.br/Producao_Pecuaria/Fasciculo_Indicadores_IBGE/abate-leite-couro-ovos_201604caderno.pdf
- 667
668 JANG, A. et al. Antioxidative potential of raw breast meat from broiler chicks fed
669 a dietary medicinal herb extract mix. **Poultry Science**, v. 87, n. 11, p. 2382-
670 2389, 2008.

- 672
673 KOTHARI, V.; SESHADRI, S.. Antioxidant activity of seed extracts of annona
674 squamosa and carica papaya. **Nutrition & Food Science**, v. 40, n. 4, p. 403-
675 408, jan. 2010.
- 676
677 KOTUNIA, A. et al. Effect of sodium butyrate on the small intestine. **Journal of**
678 **Physiology and Pharmacology**, v. 55, p. 59-68, 2004
- 679
680 KUMMER, C. L.; COELHO, T. C. R. B. Antiinflamatórios não esteróides
681 inibidores da ciclooxygenase-2 (COX-2): aspectos atuais. **Rev Bras Anestesiol**,
682 v. 52, n. 4, p. 498-512, 2002.
- 683
684 KUMMER, R.; et al.. Fatores que influenciam o desempenho dos leitões na
685 fase de creche. **Acta Scientiae Veterinariae**, Porto Alegre, v. 37, n. 1, p. 195-
686 209, 2009.
- 687
688 LEE, I. K. et al. Stress, nutrition, and intestinal immune responses in pigs—a
689 review. **Asian-Australasian journal of animal sciences**, v. 29, n. 8, p. 1075,
690 2016.
- 691
692 LIU, Y. et al. Effects of a protected inclusion of organic acids and essential oils
693 as antibiotic growth promoter alternative on growth performance, intestinal
694 morphology and gut microflora in broilers. **Animal Science Journal**, 2017.
- 695
696 LIU, Y. et al. Fish oil enhances intestinal integrity and inhibits TLR4 and NOD2
697 signaling pathways in weaned pigs after LPS challenge. **The Journal of**
698 **nutrition**, v. 142, n. 11, p. 2017-2024, 2012.
- 699
700 LIU, Y.. Fatty acids, inflammation and intestinal health in pigs. **Journal of**
701 **animal science and biotechnology**, v. 6, n. 1, p. 41, 2015.
- 702
703 LOGUERCIO, A.P.; et al. Atividade anibacteriana de extrato hidro-alcoólico de
704 folhas de jambolão (*Syzygium cumini* (L.) Skells) **Ciência Rural**, Santa Maria, v
705 35, n 2, p. 371-376, 2005.
- 706
707 MACARI, M. e MAIORKA, A. (2000), Função gastrintestinal e seu impacto no
708 rendimento avícola. In: Conferência APINCO'2000 de Ciência e Tecnologia
709 Avícolas, Campinas. *Anais...* Campinas, Brazil.
- 710
711 MAIORKA, A. et al. Emprego de uma mistura de ácidos fumárico, lático, cítrico
712 e ascórbico em dietas iniciais de frangos de corte. **Archives of Veterinary**
713 **Science**, v. 9, n. 1, 2005.
- 714
715 MAIORKA, A. et al. Influência da suplementação de glutamina sobre o
716 desempenho e o desenvolvimento de vilos e criptas do intestino delgado de
717 frangos. **Arquivo Brasileiro de Medicina Veterinária e Zootecnia**, v. 52, n. 5,
718 p. 487-490, 2001.
- 719
720 MATTIOLI, T. M. F. et al. Utilização de brocas trefina para a confecção de
721 tissue microarray. **Archives of Oral Research**, v. 7, n. 2, p. 161-167, 2011.

- 722
723 MENDES, Reila Tainá et al. Inibição seletiva da ciclo-oxigenase-2: riscos e
724 benefícios. **Rev. bras. reumatol.**, v. 52, n. 5, p. 774-782, 2012.
- 725
726 MENTSCHEL, J.; CLAUS, R. Increased butyrate formation in the pig colon by
727 feeding raw potato starch leads to a reduction of colonocyte apoptosis and a
728 shift to the stem cell compartment. **Metabolism**, v. 52, n. 11, p. 1400-1405,
729 2003.
- 730
731 MILTEMBERG, G. Extratos herbais como substitutos de antimicrobianos na
732 alimentação animal. SIMPÓSIO SOBRE ADITIVOS ALTERNATIVOS NA
733 NUTRIÇÃO ANIMAL, 2000, **Campinas**. Anais... Campinas: IAC, 2000. p.87-
734 100
- 735
736 MUSS, C.; MOSGOELLER, W.; ENDLER, T. Papaya preparation (Caricol®) in
737 digestive disorders. **Biogenic Amines**, v. 26, n. 1, p. 1-17, 2013.
- 738
739 NAMKUNG, H. et al. Impact of feeding blends of organic acids and herbal
740 extracts on growth performance, gut microbiota and digestive function in newly
741 weaned pigs. **Journal of Animal Science**, v. 84, p. 697-704, 2004.
- 742
743 NANCEY S, MOUSSATA D, GRABER I, et al. (2005) Tumor necrosis factor a
744 reduces butyrate oxidation in vitro in human colonic mucosa: a link from
745 inflammatory process to mucosal damage? *Inflamm Bowel Dis* 11, 559-566.
746 Dietary protein and gene expression in pigs 617
- 747
748 NAZARI, M.; KARKOODY, K.; ALIZADEH, A. Performance and physiological
749 responses of milk-fed calves to coated calcium butyrate supplementation.
750 **South African Journal of Animal Science**, v. 42, n. 3, p. 296-303, 2012.
- 751
752 OETTING, L.L. et al Efeitos de Extratos vegetais e antimicrobianos sobre a
753 digestibilidade aparente, o desempenho, a morfometria dos órgãos e a
754 histologia intestinal de leitões recém-desmamados. **Revista Brasileira de**
755 **Zootecnia**, v.35, n.4, p. 1389-1396, 2006.
- 756
757 OLOYEDE, O. I. Chemical profile of unripe pulp of Carica papaya. **Pakistan**
758 **Journal of Nutrition**, v. 4, n. 6, p. 379-381, 2005.
- 759
760 PALANIAPPAN, K.; HOLLEY, R. A. Use of natural antimicrobials to increase
761 antibiotic susceptibility of drug resistant bacteria. **International journal of food**
762 **microbiology**, v. 140, n. 2, p. 164-168, 2010.
- 763
764 PATRICIO V. M. I. et al. Avaliação nutricional da silagem de grãos úmidos de
765 sorgo de alto ou de baixo conteúdo de taninos para leitões na fase de creche.
766 **Revista Brasileira de Zootecnia**, v.35, n.4, p.1406-1415, 2006.
- 767
768 PEDROSO, A. A. et al. Variabilidade espacial da comunidade bacteriana
769 intestinal de suínos suplementados com antibióticos ou extratos herbais.
770 **Revista Brasileira de Zootecnia**, Viçosa, vol.34, nº 4, 2005
- 771

- 772 PIÉ, S. et al. Weaning is associated with an upregulation of expression of
773 inflammatory cytokines in the intestine of piglets. **The Journal of nutrition**, v.
774 134, n. 3, p. 641-647, 2004.
- 775
- 776 PINTO, L. A. et al. Antiulcerogenic activity of Carica papaya seed in rats.
777 **Naunyn-Schmiedeberg's archives of pharmacology**, v. 388, n. 3, p. 305-
778 317, 2015.
- 779
- 780 PINTO, L. G. Q. et al. Desempenho do Piauçu (*Leporinus macrocephalus*)
781 arraçoados com dietas contendo diferentes teores de tanino. **Revista Brasileira**
782 **de Zootecnia**, v. 30, n. 4, p. 1171-2001, mai. 2001.
- 783
- 784 PINTO, L. A. et al. Antiulcerogenic activity of Carica papaya seed in rats.
785 **Naunyn-Schmiedeberg's archives of pharmacology**, v. 388, n. 3, p. 305-
786 317, 2015.
- 787
- 788 PLÖGER S, STUMPFF F, PENNER GB, et al. (2012) Microbial butyrate and its
789 role for barrier function in the gastrointestinal tract. *Ann N Y Acad Sci* 1258, 52–
790 59.
- 791
- 792 PLUSKE, J. R. et al. Early feeding for lifetime performance of pigs. **Recent**
793 **advances in animal nutrition in Australia**, v. 15, p. 171-181, 2005.
- 794
- 795 PLUSKE, J. R. et al. Nutritional influences on some major enteric bacterial
796 diseases of pig. **Nutrition Research Reviews**, v. 15, n. 2, p. 333-371, 2002.
- 797
- 798 PLUSKE, J. R. Invited review: Aspects of gastrointestinal tract growth and
799 maturation in the pre-and postweaning period of pigs. **Journal of Animal**
800 **Science**, v. 94, n. 7supplement3, p. 399-411, 2016.
- 801
- 802 PLUSKE, J. R.; HAMPSON, D. J.; WILLIAMS, I. H. Factors influencing the
803 structure and function of the small intestine in the weaned pig: a review.
804 **Livestock production science**, v. 51, n. 1, p. 215-236, 1997.
- 805
- 806 PLUSKE, J. R.; WILLIAMS, I. H.; AHERNE, F. X. Maintenance of villous height
807 and crypt depth in piglets by providing continuous nutrition after weaning.
808 **Animal Science**, v. 62, n. 1, p. 131-144, 1996.
- 809
- 810 RIBEIRO R.F.;, F.A.Q. O papel do Fator de Necrose Tumoral Alfa (Tnf-alpha)
811 no processo de erosão óssea presente no colesteatoma adquirido da orelha
812 média. **Revista Brasileira de Otorrinolaringologia**, São Paulo, vol. 73, n.1,
813 jan./fev. 2007.
- 814
- 815 RIST VTS, WEISS E, EKLUND M, et al. (2013) Impact of dietary protein on
816 microbiota composition and activity in the gastrointestinal tract of piglets in
817 relation to gut health: a review. *Animal* 7, 1067–1078.
- 818
- 819 RITZHAUPT A, et al. (1998) The characterization of butyrate transport across
820 pig and human colonic luminal membrane. *J Physiol* 507, 819–830.
- 821

- 822 RIZZO, Pr. V. et al. Extratos vegetais em dietas para frangos de corte. **Revista**
823 **Brasileira de Zootecnia**, v. 39, n. 4, p. 801-807, 2010.
- 824
- 825 ROSTAGNO, H.S. et al. 2011. **Brazilian Tables for Poultry and Swine: Composition of Feedstuffs and Nutritional Requirements**, 3 ed. UFV,
826 Viçosa.
- 827
- 828
- 829 SAGNIA, B. et al. Antioxidant and anti-inflammatory activities of extracts from
830 cassia alata, eleusine indica, eremomastax speciosa, carica papaya and
831 polyscias fulva medicinal plants collected in cameroon. **PLOS ONE**, Spain, v. 9,
832 n. 8, p. 1-10, ago. 2014.
- 833
- 834 SAKATA T.; VON ENGELHARDT W. Stimulatory effect of short chain fatty
835 acids on the epithelial cell proliferation in rat large intestine. **Comp Biochem**
836 **Physiol A Comp Physiol** v. 74, p. 459–462, 1983.
- 837
- 838 SANTANA, M. B. et al. Alternatives to antibiotic growth promoters for weanling
839 pigs. **Ciência Rural**, v. 45, n. 6, p. 1093-1098, 2015.
- 840
- 841 SCALBERT, A. Antimicrobial properties of tannins. **Phytochemistry**,
842 Chichester, v.30, n.12, p.3875-3883, 1991
- 843
- 844 SEGAIN, J. P. et al. Butyrate inhibits inflammatory responses through NFkB
845 inhibition: implications for Crohn's disease. **Gut**, v. 47, n. 3, p. 397-403, 2000.
- 846
- 847 SHIMOKOMAKI, M. et al. **Atualidades em ciência e tecnologia de carnes**. 1
848 ed. SÃO PAULO: VARELA, 2006. 236 p.
- 849
- 850 SILVA JÚNIOR, Cláudio Donizete da. Aditivo alternativo, associado ou não ao
851 antimicrobiano, na dieta de leitões recém-desmamados. Dissertação de
852 mestrado. **Universidade Estadual Paulista. Faculdade de Ciências Agrárias**
853 **e Tecnológicas de Dracena**. Dracena, 2016.
- 854
- 855 SILVA, F. A. M.; BORGES, M. F. M.; FERREIRA, M. A.. Métodos de avaliação
856 do grau de oxidação lipídica e da capacidade antioxidante. **Química Nova**, v.
857 22, n. 1, p. 94-103, abr. 1999.
- 858
- 859 SILVA, Jessica Lima. Avaliação morfológica e morfométrica do jejuno, e
860 zootécnica de frangos de corte suplementados com butirato de cálcio
861 microencapsulado. Dissertação de mestrado. **Universidade Federal Rural de**
862 **Pernambuco, Departamento de Morfologia e Fisiologia Animal**. Recife,
863 2015.
- 864
- 865 SILVA, Jessica Lima. Avaliação morfológica e morfométrica do jejuno, e
866 zootécnica de frangos de corte suplementados com butirato de cálcio
867 microencapsulado. Dissertação de mestrado. **Universidade Federal Rural de**
868 **Pernambuco, Departamento de Morfologia e Fisiologia Animal**. Recife,
869 2015.
- 870

- 871 SINDIRAÇÕES. Guia de Aditivos. Ácidos Orgânicos, aminoácidos, enzimas,
872 microminerais, vitaminas. **Sindicato Nacional da Indústria de Alimentação**
873 **Animal**, Julho, 2005.
- 874
- 875 SONG, M.; XIA, B.; LI, J. Effects of topical treatment of sodium butyrate and 5-
876 aminosalicylic acid on expression of trefoil factor 3, interleukin 1 β , and nuclear
877 factor kB in trinitrobenzene sulphonic acid induced colitis in rats. **Postgraduate**
878 **medical journal**, v. 82, n. 964, p. 130-135, 2006.
- 879
- 880 SOUSA, R. V., V. de A. SILVA. "Implicações do uso de aditivos na alimentação
881 animal: resíduos e barreiras às exportações." **Embrapa Caprinos e Ovinos-**
882 **Artigo em anais de congresso (ALICE)**. In: Congresso nordestino de
883 produção animal, 5; Simpósio nordestino de alimentação de ruminantes, 11.;
884 Simpósio sergipano de produção animal, 1., 2008, Aracaju. Anais: Sociedade
885 Nordestina de Produção Animal; Embrapa Tabuleiros Costeiros, 2008. 10 f. 1
886 CD-ROM., 2011.
- 887
- 888 SUDHAKAR, N.; THEIVANAI V. R. Potential medicinal properties of carica
889 papaya linn. - a mini review. **International Journal of Pharmacy and**
890 **Pharmaceutical Sciences**, v. 6, n. 2, p. 1-4, fev. 2014.
- 891
- 892 THIBAULT, R. et al. Down-regulation of the monocarboxylate transporter 1 is
893 involved in butyrate deficiency during intestinal inflammation.
894 **Gastroenterology**, v. 133, n. 6, p. 1916-1927, 2007.
- 895
- 896 TUDELA, C. V. et al. Down-regulation of monocarboxylate transporter 1 (MCT1)
897 gene expression in the colon of piglets is linked to bacterial protein fermentation
898 and pro-inflammatory cytokine-mediated signalling. **British Journal of**
899 **Nutrition**, v. 113, n. 4, p. 610-617, 2015.
- 900
- 901 VAN BEERS-SCHREURS, Hetty MG et al. Weaning and the weanling diet
902 influence the villous height and crypt depth in the small intestine of pigs and
903 alter the concentrations of short-chain fatty acids in the large intestine and
904 blood. **The Journal of Nutrition**, v. 128, n. 6, p. 947-953, 1998.
- 905
- 906 VAN DER WIELEN P.W.; et al. Role of volatile fatty acids in development of the
907 cecal microflora in broiler chickens during growth. **Applied and Environmental**
908 **Microbiology**, v. 66, p. 2536-2540, 2000.
- 909
- 910 VAN IMMERSEEL, F. et al. Microencapsulated short-chain fatty acids in feed
911 modify colonization and invasion early after infection with *Salmonella enteritidis*
912 in young chickens. **Poultry Science**, v. 83, n. 1, p. 69-74, 2004.
- 913
- 914 VAN KRIMPEN, M. M. et al. Anthelmintic effects of phytogenic feed additives in
915 *Ascaris suum* inoculated pigs. **Veterinary parasitology**, v. 168, n. 3, p. 269-
916 277, 2010.
- 917
- 918 VASSALO, M. et al. Probióticos para leitões dos 10 aos 30 kg de peso vivo.
919 **Revista Brasileira de Zootecnia**, v.26, n.1, p.131-138, 1997.
- 920

- 921 VELASCO, M. V. R. Desenvolvimento e padronização de gel contendo papaína
922 para uso tópico. Disertação. **Universidade de São Paulo: São Paulo**, 1993.
- 923
- 924 VETRANO, P., et al. Extratos vegetais em dietas para frangos de corte.
925 **Revista Brasileira de Zootecnia**, v. 39, n. 4, p. 801-807, 2010.
- 926
- 927 VIEIRA, R.H.S.F. et al. Microbicidal Effect of Medicinal Plant Extracts (*Psidium*
928 *guajava* Linn. And *Carica papaya* Linn.) Upon Bacteria Isolated From Fish
929 Muscle and Known to Induce Diarrhea in Childre. **Revista do Instituto de**
930 **Medicina Triopical de São Paulo**, São Paulo, v 43, n 3, Mai/jun 2001.
- 931
- 932 VIJ, T.; PRASHAR, Y.. A review on medicinal properties of carica papaya linn.
933 **Asian Pacific Journal of Tropical Disease**, [S.L], v. 5, n. 1, p. 1-6, jun. 2015.
- 934
- 935 VITALE, Rodrigo Faller; RIBEIRO, Fernando de Andrade Quintanilha. O papel
936 do fator de necrose tumoral alfa (TNF- α) no processo de erosão óssea
937 presente no colesteatoma adquirido da orelha média. **Brazilian Journal of**
938 **Otorhinolaryngology**, v. 1, n. 1, p. 123-127, 2007.
- 939
- 940 VONDRUSKOVA H., et al: Alternatives to antibiotic growth promotors in
941 prevention of diarrhea in weaned piglets: a review. **Veterinarni Medicina**, v. 55,
942 p. 199–224, 2010.
- 943
- 944 YOUNG, Q. V. et al. Antioxidant and anticancer capacity of saponin-enriched
945 Carica papaya leaf extracts. **Food Science**, v. 50, p. 169-177, fev. 2014.
- 946
- 947 YUONG, Q. V. et al. Antioxidant and anticancer capacity of saponin-enriched
948 Carica papaya leaf extracts. **International Journal of Food Science &**
949 **Technology**, v. 50, n. 1, p. 169-177, 2015.
- 950
- 951 VYNCKE, W. Direct determination of the thiobarbituric acid value in
952 trichloracetic acid extracts of fish as a measure of oxidative rancidity. **European**
953 **Journal of Lipid Science and Technology**, v. 72, n. 12, p. 1084-1087, 1970.
- 954
- 955 WILLIAMS, T. J.; PECK, M. J. Role of prostaglandin-mediated vasodilatation in
956 inflammation. **Nature**, v. 270, n. 5637, p. 530-532, 1977.
- 957
- 958 WINDISCH, W.M.; SCHEDLE, K.; PLITZNER, C.; KROISMAYR, A. Use of
959 phytogenic products as feed additives for swine and poultry. **Journal of Animal**
960 **Science**, v. 86, p. 140-148, 2007.
- 961
- 962 WOODWARD AD, REGMI PR, GÄNZLE MG, et al. (2012) Slowly digestible
963 starch influences mRNA abundance of glucose and short-chain fatty acid
964 transporters in the porcine distal intestinal tract. **Journal of Animal Science** 90,
965 80–82.
- 966
- 967 XU, Z. R. et al. Effects of dietary fructooligosaccharide on digestive enzyme
968 activities, intestinal microflora and morphology of male broilers. **Poultry**
969 **science**, v. 82, n. 6, p. 1030-1036, 2003.
- 970

971 ZENG, Z. et al. Essential oil and aromatic plants as feed additives in non-
972 ruminant nutrition: a review. **Journal of animal science and biotechnology**, v.
973 6, n. 1, p. 7, 2015.

974

975

976

977

978

979

980

981

982

983

984

985

986

987

988

989

990

991

992

993

994

995

996

997

998

999

1000

1001

1002

1003

1004

1005

CAPITULO 2

1007

1008 (Artigo científico a ser submetido para publicação no periódico Research
1009 in Veterinary Science)

1010

1011 Running title: Phytobiotic and organic acid additives in weanling pig diets

1012

Effect of the association of calcium butyrate with the tannin extract (*Castanea sativa*) or papaya extract (*Carica papaya*) on performance, intestinal health and meat quality of piglets in the nursery phase

1016

1017 ABSTRACT

1018

1019 BACKGROUND: Newly weaned pigs undergo changes in intestinal morphology
1020 with consequent diarrhea and decreased performance. To minimize these
1021 alterations antimicrobials are added to the diet of these animals as performance
1022 enhancers, however government agencies have restricted the use of these
1023 compounds. This restriction has caused the need to develop alternatives to
1024 synthetic antimicrobials. The objective of this work was to verify the effect of the
1025 association of calcium butyrate with the extract of tannin (*Castanea sativa*) or
1026 papaya (*Carica papaya*), replacing antimicrobials, on the performance,
1027 incidence of diarrhea, intestinal histology, immunoexpression of the pro-
1028 inflammatory cytokines cyclooxygenase 2 (COX-2) and tumor necrosis factor α
1029 (TNF α), and the meat quality of piglets in the nursery phase.

1030 RESULTS: No significant differences were observed for performance and
1031 intestinal histology. The calcium butyrate + tannin treatment provided a lower
1032 incidence of diarrhea, lower immunoexpression of COX-2 at 14 days and the
1033 TNF α at 35 days in the duodenum, and decrease in the brightness index of the
1034 ham ($P<0.05$).

1035 CONCLUSION: Therefore, calcium butyrate associated with the tannin extract
1036 is a possible alternative for the substitution of synthetic antimicrobials in the diet
1037 of nursery piglets.

1038

1039 **Keywords:** antimicrobial alternatives, immunoexpression of the pro-
1040 inflammatory cytokines, intestinal morphology, organic acids, plant extracts,
1041 swine.

1042

1043 INTRODUCTION

1044

1045 During the weaning period, pigs undergo several stressors such as
1046 feeding changes, separation from the mother and litter, change of environment
1047 and exposure to new pathogens (Heo et al., 2013; Lee et al., 2016; Pluske et
1048 al., 1997). These factors, associated with insufficient enzyme activity and
1049 reduction of the absorptive capacity, with consequent alterations in intestinal
1050 histology (Pluske et al. 1996) cause “post-weaning diarrhoea syndrome”
1051 (PWDS), directly affecting the zootechnical performance of these animals
1052 (Kummer et al., 2009; Vondruskova et al., 2010).

1053 In addition to its role in the absorption and metabolization of nutrients, the
1054 intestine also plays an important role in the immune system, containing about

1055 70% of the body's immune cells. The intestine acts as a physical barrier that
1056 prevents the passage of pathogens, antigens and bacterial toxins into the
1057 systemic circulation (Blikslager et al., 2007; Liu et al., 2015; Pié et al.,
1058 2004). Therefore, the use of antimicrobials as performance enhancers added to
1059 the diet of these animals aims to ensure the intestinal health of piglets,
1060 adequate maintenance of the immune system, and consequently the guarantee
1061 of good zootechnical performance.

1062 Regulation (EC) No 1831/2003 of the European Parliament of September
1063 22/2003 banned the use of antimicrobials as a food additive throughout the
1064 European Union (EU) in January 1, 2006. Brazil, like the EU, has been following
1065 this trend and restricting the use of performance-enhancing compounds. Given
1066 these facts, it is necessary to study alternative additives to performance-
1067 enhancing antibiotics, as organic acids and plant extracts.

1068 Butyrate it is a short chain fatty acid produced in the colon by the
1069 gastrointestinal microbiota (Celasco et al., 2014; Gantois et al., 2006), which
1070 has antimicrobial properties, stimulates cell epithelial proliferation, acts as an
1071 anti-inflammatory agent and assists in intestinal motility (Celasco et al., 2014;
1072 Gantois et al., 2006; Nazari et al., 2012).

1073 In recent years the tannin extract, formerly known only for its
1074 antinutritional factor in monogastric animals, has presented antimicrobial,
1075 anthelmintic and anti-inflammatory properties (Louguercio et al., 2005), as well
1076 as antioxidant capacity (Frankič and Salobir, 2011).

1077 Another plant extract that deserves attention is papaya, being used in
1078 human nutrition to alleviate intestinal disorders and improve the digestive
1079 process (Muss et al., 2013). This extract exhibits anti-inflammatory,

1080 antimicrobial and antioxidant properties (Sudhakar and Theivanai, 2014; Vij and
1081 Prashar, 2015).

1082 However, there are few studies in which these extracts have been added
1083 to animal feeds and to date there are no reports in literature of the association
1084 of calcium butyrate with papaya or tannin extracts in piglet feeding. The
1085 objective of this study was therefore to evaluate the potential of these
1086 compounds in the substitution of performance-enhancing antimicrobials on
1087 zootechnical performance, incidence of diarrhea, intestinal histology,
1088 immunoexpression of the pro-inflammatory cytokines COX-2 and TNF α , and
1089 meat quality of piglets in the nursery.

1090

1091 MATERIAL AND METHODS

1092

1093 The present study was approved by the Ethics Committee on the Use of
1094 Animals (*Comitê de Ética no Uso de Animais – CEUA*) of the Pontifical Catholic
1095 University of Paraná (*Pontifícia Universidade Católica do Paraná - PUCPR*),
1096 Brazil, under protocol number 875A.

1097

1098 ***Animals, housing, experimental diets and management***

1099 A total of 96 piglets in the nursery phase were used (48 castrated males
1100 and 48 females) distributed in 4 treatments, with 8 replicates per treatment and
1101 3 animals per experimental unit (bay), with initial age of 28 ± 2 days and initial
1102 weight of 7.17 ± 1.07 kg. The weight of the animals was verified at the
1103 beginning of the experiment and used to distribute them equally in the different
1104 blocks, as well as the sex, adopting the randomized complete block design.

1105 The experimental treatments used were: NC: negative control – basal
1106 diet without the addition of performance enhancing additives; PC: positive
1107 control - basal diet + 40 mg/kg of colistin sulphate; BP: basal diet + calcium
1108 butyrate + papaya extract (inclusion levels: pre-initial phase: 0.15%, initial
1109 phase: 0.075%); BT: basal diet + calcium butyrate + tannin extract (inclusion
1110 levels: pre-initial phase: 0.15%, initial phase: 0.075%).

1111 The papaya extract used was derived from *Carica papaya*, popularly
1112 known as *papaya*, and the tannin extract from *Castanea sativa*, known as the
1113 sweet chestnut. The additives were microencapsulated to be added to the piglet
1114 diet.

1115 The experimental period was 35 days, during which the animals were
1116 housed in suspended nursery stalls (1.2m x 1.6m), with a plastic floor, manual
1117 feeders and nipple waterers. The piglets received the pre-initial diet (from the 1st
1118 to the 14th day) and initial diet (from the 14th to the 35th day) and water *ad*
1119 *libitum*.

1120 The experimental diets were isonutritives, differing only with regards to
1121 inclusion of the evaluated products, composed mainly of corn, soybean meal
1122 and vitamins - minerals, added to meet the nutritional requirements of the
1123 species, according to the recommendations of Rostagno et al. (2011). The
1124 composition of the basal diet and the calculated values are shown in Table 1.
1125 All management practices were performed according to the Canadian Council
1126 on Animal Care (CCAC, 1993).

1127

1128

1129

1130 **Table 1.** Percent composition and calculated values of the base diets

Ingredients	Pre-initial diet (1 to 14 days)	Initial diet (14 to 35 days)
Corn (80 g kg ⁻¹)	435.9	513.0
Soybean meal (460 g kg ⁻¹)	260.0	250.0
Vitamix®*	276.8	202.7
Soy oil	15.0	17.0
Calcareous	9.0	9.0
Dicalcium phosphate	-	3.0
L- Lysine (780 g kg ⁻¹)	2.0	3.8
DL- Methionine (990 g kg ⁻¹)	0.4	0.5
L-Threonine (980 g kg ⁻¹)	0.9	1.0
Calculated values (g kg⁻¹)		
Crude protein	197.6	187.6
Ethereal extract	22.9	23.3
Lactose	60.3	44.1
Lysine	15.1	14.4
Methionine	4.7	4.4
Methionine+cystine	7.5	7.0
Tryptophan	2.7	2.5
Threonine	9.8	9.2
Metabolizable energy (Kcal kg ⁻¹)	3.341,50	3.335,06

1131 *Vitamix: quantity per kg of product: 155.7 (g kg⁻¹) crude protein, 75.9 (g kg⁻¹) ethereal
 1132 extract, 119.3 (g kg⁻¹) mineral material, 5.7 (g kg⁻¹) crude fiber, 217.8 (g kg⁻¹) lactose,
 1133 54.3 (g kg⁻¹) milk protein, 16.4 (g kg⁻¹) calcium, 14.9 (g kg⁻¹) total phosphorus, 13.4 (g
 1134 kg⁻¹) available phosphorus, 12.2 (g kg⁻¹) sodium, 13.9 (g kg⁻¹) potassium, 20.0 (g kg⁻¹)
 1135 chlorine, 16.9 (g kg⁻¹) lysine, 7.0 (g kg⁻¹) methionine, 9.6 (g kg⁻¹)
 1136 methionine+cystine, 2.9 (g kg⁻¹) tryptophan, 10.3 (g kg⁻¹) threonine, 8.0 (g kg⁻¹)
 1137 arginine, 13.0 (g kg⁻¹) leucine, 7.2 (g kg⁻¹) isoleucine, 3.6 (g kg⁻¹) histidine, 7.5 (g kg⁻¹)
 1138 valine, 6.3 (g kg⁻¹) phenylalanine, 3.373,07 kcal kg⁻¹ of metabolizable energy, 50,000
 1139 IU of vitamin A, 10,000 IU of vitamin D3, 160 mg vitamin E, 12 mg vitamin K3, 12 mg
 1140 vitamin B1, 20 mg vitamin B2, 12 mg vitamin B6, 0.10 mg vitamin B12, 2.40 mg folic
 1141 acid, 140 mg nicotinic acid, 88 mg pantothenic acid, 0.40 mg biotin, 1248 mg choline,
 1142 800 mg iron, 800 mg copper, 220 mg manganese, 3.20 mg cobalt, 5000 mg zinc, 7.20
 1143 mg iodine, 1.20 mg selenium, 1.20 mg chromium.

1144

1145

Performance, incidence of diarrhea and slaughter of the animals

1146 All feed provided to the animals was weighed, as well as the remaining
 1147 and wasted portions so as to obtain a calculation of daily feed intake (DFI). The
 1148 animals were weighed at 14 and 35 days of the experiment so as to calculate
 1149 the daily weight gain (DWG) and the feed conversion ratio (FCR).

1150 Daily monitoring of the incidence of diarrhea (ID) was performed by in the
 1151 morning by indicating a score, assigning 0 for normal stools, 1 - pasty stools, 2 -

1153 soft stools (creamy) and 3 - aqueous stools, according to the procedure
1154 described by Vassalo et al. (1997). Scores of 2 and 3 were considered diarrhea
1155 and the percentage of diarrhea was calculated in relation to the total number of
1156 feces counted.

1157 After 14 and 35 days of the experiment, one animal from each
1158 experimental unit was slaughtered after a 12-hour fasting period and a water
1159 diet to collect samples for histological and morphological analyses of the
1160 intestinal epithelium. The animal chosen was that whose weight was closest to
1161 the average of the animals in each experimental unit. The animals were
1162 slaughtered in a commercial slaughterhouse subjected to the State Sanitary
1163 Inspection, according to the standards of humane slaughter recommended for
1164 animal welfare, consisting of desensitization by electrocution followed by
1165 bleeding (cutting of the large vessels that emerge from the heart).

1166

1167 **Intestinal morphology**

1168

1169 ***Structural analysis - optical microscopy***

1170 Immediately after slaughter, fragments measuring approximately 5 cm
1171 long were collected from the duodenum (collected at 15 cm from the pyloric
1172 sphincter) and from the jejunum at the distal part (collected approximately 150
1173 cm from the ileocecal junction). The samples were stored in a 10%
1174 formaldehyde solution and subsequently processed and stained with
1175 hematoxylin and eosin (HE), according to the methodology of Touchette et al.
1176 (2002).

1177 The slides were photographed using an AxioCam MRC camera (Carl
1178 Zeiss®, Göttingen, Germany), coupled to the Axio Scope A1 microscope (Carl
1179 Zeiss®, Jena, Germany) and later the Axionvision Se 64 software (Carl Zeiss®,
1180 Thornwood, USA) was used to measure the height of 12 villi (VH), the
1181 respective crypt depths (CD), villus width (WID) and calculation of the villi
1182 height/crypt depth ratio (VH/CD).

1183

1184 ***Ultrastructural analysis - scanning electron microscopy (SEM)***

1185 In the same region where fragments were collected for structural
1186 analysis, another segment (5 cm) of the duodenum and jejunum was removed
1187 and fixed in Karnovsky solution (2.5% glutaraldehyde and 0.1 M sodium
1188 trihydrate cacodylate) for one hour. It was cut into 0.25 cm² pieces (0.50 x 0.50
1189 cm) and maintained within the same solution until the drying process, carried
1190 out with hexamethyldisilazane (HMDS) for 10 minutes. Subsequently, the
1191 samples were submitted to SEM analysis, as described by Araujo et al. (2003).
1192 In the images obtained by SEM the villi density (VD) was measured in an area
1193 of 1,110,619.52 µm² using the scanning electron microscope VEGA3 LMU
1194 (Tescan, Brno, Czech Republic). For counting of the villi 3 photos were selected
1195 per repetition.

1196

1197 ***Immunohistochemistry***

1198 The same samples used for the structural analysis were used for
1199 confection of the blocks via the TMA technique (tissue microarray), described
1200 by Mattioli et al. (2017). Paraffin blocks containing 24 sample fragments were
1201 made for subsequent confection of the slides.

1202 Immunoexpression of cyclooxygenase-2 (COX 2) was assessed using
1203 the polyclonal anti-Cox-2 antibody (Dako, Glostrup, Denmark). Then the slides
1204 were scanned on the Axio Scan.Z1 scanner (Carl Zeiss®, Jena, Germany) and
1205 analyzed with the Image Pro Plus 4 software (Media Cybernetics Inc., Rockville,
1206 USA). The area percentage immunolabeled with COX-2, in μm^2 , was calculated
1207 by evaluating seven images for each replicate according to the methodology of
1208 Costa Filho et al. (2017).

1209 For the identification of tumor necrosis factor α (TNF α) in the fragments,
1210 the anti-TNF α primary antibody (ABCam, Cambridge, UK) was used for
1211 preparation of the slides. Counting of the TNF α -positive cells was performed
1212 using images obtained from the Olympus BX40 microscope with a 40x objective
1213 lens. Five random fields were photographed for both segments (duodenum and
1214 jejunum) in each replicate, and subsequently the mean count of immunolabeled
1215 cells was obtained.

1216

1217 ***Lipid oxidation, pH and color analysis in the ham***

1218 For the physico-chemical analyses of the ham, the treatments negative
1219 control (NC), calcium butyrate + papaya extract (BP) and calcium butyrate +
1220 tannin extract (BT) were evaluated. Samples were collected from five animals
1221 per treatment, identified, coated with aluminum foil, vacuum packed and frozen.
1222 Subsequently, the samples were thawed under refrigeration (4°C) for a period
1223 of approximately 15 hours. All analyses were performed in triplicate.

1224 For evaluation of lipid oxidation, the TBARS index (thiobarbituric acid
1225 reactive substances) was used. From each sample 5 grams were weighted, by
1226 taking small cuts of different areas. Samples were transferred to a Becker to

1227 which 25 mL of TCA (trichloroacetic acid – 7.5%) were added and homogenized
1228 for 1 minute. Thereafter the obtained material was filtered to separate the solids
1229 from the liquids. The clear filtrate was transferred to tubes where 1 mL of 7.5%
1230 TCA and 5 mL of 0.02 M TBA (thiobarbituric acid) were added. The tubes were
1231 immediately placed in a water bath for 40 minutes, then cooled, and measured
1232 with a spectrophotometer (Spectronic 21D from Milton Roy, USA) at 538 nm,
1233 utilizing a blank sample and a curve. The results obtained were expressed as
1234 malonaldehyde concentration in mg/kg of sample, and the method used was
1235 described by Vyncke (1970).

1236 For color analysis the portable Chroma Meter CR 410 colorimeter was
1237 used (Konica Minolta, New Jersey, USA). The following parameters were
1238 evaluated: L* (brightness), a* (red ratio), b* (yellow ratio), C* (chroma) and h
1239 (color hue), being expressed in the CIELAB color system, in triplicate.

1240 Verification of pH was performed at three different points of the sample
1241 by insertion of the electrode with a penetrating tip, using the Hanna pH meter
1242 (HI 99163, Romania). The result was obtained from the average of the three
1243 measurements.

1244

1245 ***Statistical analysis***

1246 Data obtained in the analyses of performance, intestinal morphology,
1247 immunohistochemical analysis, lipid oxidation, pH and color analysis were
1248 submitted to the Shapiro-Wilk test for normality evaluation and the Levene test
1249 to evaluate the homogeneity of the variances. As these requirements were met,
1250 the effect of the treatments on the variables evaluated was verified via the
1251 analysis of variance (ANOVA). For the immunohistochemistry and color

1252 analyses, the Tukey test was performed upon identification of significant effects.
1253 In order to verify possible differences between the treatments on the incidence
1254 of diarrhea, the values of the scores obtained during the experimental period
1255 were submitted to the Chi - Square test. The Statgraphics Centurion XVI
1256 Statistical Software was used and the significance level of 5% ($P<0.05$) was
1257 adopted for all variables analyzed.

1258

1259 **RESULTS**

1260

1261 ***Performance and incidence of diarrhea***

1262 The variables weight at 14 and 35 days, daily weight gain, daily feed
1263 intake and feed conversion were not influenced by the treatments (Table 2).
1264 The BT treatment reduced the incidence of diarrhea ($P<0.05$) in piglets during
1265 the periods from 1 to 14 days and from 1 to 35 days in comparison with the
1266 other treatments. In the period from 1 to 35 days, the BP treatment had a higher
1267 incidence of diarrhea ($P<0.05$) when compared to the BT and NC treatments
1268 (Table 2).

1269

1270

1271

1272

1273

1274

1275

1276 **Table 2.** Averages of the initial body weight (P1), body weight at 14 days (P14),
 1277 body weight at 35 days (P35), daily weight gain (DWG), daily feed intake (DFI),
 1278 feed conversion (FC) and incidence of diarrhea (ID) for the 1 to 14 and 1 to 35
 1279 day experimental periods

Variable	Treatments ¹				Mean	<i>p</i> -value	SEM ²
	NC	PC	BP	BT			
1-14 days							
P1 (Kg)	7.00	7.26	7.24	7.20	7.17	-	-
P14 (Kg)	11.87	12.09	12.24	11.92	12.03	0.73	0.25
DWG (g)	0.35	0.34	0.36	0.34	0.35	0.81	0.01
DFI (g)	0.47	0.48	0.48	0.45	0.47	0.37	0.01
FC	1.36	1.40	1.35	1.35	1.36	0.75	0.04
ID (%)	11.63 a	14.61 a	14.90 a	8.35 b	12.37	-	-
1-35 days							
P35 (Kg)	25.05	26.81	26.25	25.48	25.90	0.64	0.10
DWG (g)	0.52	0.56	0.54	0.52	0.53	0.73	0.03
DFI (g)	0.84	0.88	0.89	0.83	0.86	0.49	0.03
FC	1.66	1.58	1.64	1.59	1.62	0.58	0.04
ID (%)	6.75 b	8.26 ab	10.34 a	4.88 c	7.56	-	-

1280 ¹NC= negative control – basal diet; PC = positive control – basal diet + colistin sulfate;
 1281 BP= basal diet + calcium butyrate + papaya extract; BT= basal diet + calcium butyrate
 1282 + tannin extract

1283 ²Standard error of the mean.

1284 ^{a-b}Different letters on the same line are statistically different by the Chi Square Test
 1285 (*P*<0.05).

1286

1287

1288

1289

1290

1291

1292

1293

1294 ***Intestinal morphology***

1295 There was no difference ($P>0.05$) between the treatments regarding the
1296 villi height, crypt depth, villi height/crypt depth, villi width and villus density in the
1297 duodenum and jejunum of piglets at 14 and 35 days of the experiment (Table
1298 3).

1299 In the duodenum, at 14 days the animals presented a general mean of
1300 414.95 μm for the villus height, 418.08 μm for crypt depth, mean ratio of the
1301 villus height to crypt depth of 1.00, mean villi width of 161.71 μm and mean
1302 villus density of 33.48. For the same period, in the jejunum, the animals had a
1303 mean overall villus height of 370.87 μm , crypt depth of 341.56 μm , mean ratio of
1304 the villus height to crypt depth of 1.10, mean width of 143.22 μm and villus
1305 density of 34.79.

1306 In the duodenum at 35 days the animals had a mean overall villus height
1307 of 447.15 μm , crypt depth of 444.88 μm , mean ratio of the villus height to crypt
1308 depth of 1.02, mean villi width of 177.66 μm and mean villus density of 28.21.
1309 For the same period, in the jejunum, the animals presented a general mean of
1310 408.58 μm for the villus height, 293.19 μm for the crypt depth, the mean ratio of
1311 the villus height to crypt depth was 1.26, the mean width was 128.63 μm and
1312 the villi density was 22.69.

1313

1314 ***Immunohistochemistry***

1315 In the duodenum, at 14 days of experimentation, the BT treatment
1316 presented a lower percentage of cells stained for COX-2 in relation to the NC
1317 treatment ($P<0.05$); on the other hand, at 35 days the BP treatment had a
1318 higher percentage of cells stained for COX-2 compared to the NC treatment

1319 (P<0.05). For the jejunum, at 14 days the PC treatment showed a lower
1320 percentage of cells stained for COX-2 in relation to the BP treatment (P<0.05)
1321 (Table 3).

1322 For the analysis of TNF α , a statistical difference was observed in the
1323 duodenum at 35 days of experimentation, in which the BT treatment presented
1324 lower cellular expression when compared to the NC treatment (P<0.05) (Table
1325 3).

1326

1327 **Table 3.** Percentage of the stained area in μm^2 for COX-2 and mean count of
1328 stained cells for TNF α in the analysis of immunohistochemistry in the duodenum
1329 and jejunum of piglets at 14 days and 35 days of experimentation

Variable	Treatments ¹					
	NC	PC	BP	BT	p-value ²	SEM ³
<u>Cox 2 (%)</u>						
14 days						
Duodenum	6.89 a	5.59 ab	5.87 ab	2.75 b	0.04	0.94
Jejunum	3.76 ab	1.98 b	6.00 a	3.54 ab	0.04	0.88
35 days						
Duodenum	3.30 b	5.05 ab	6.39 a	5.28 ab	0.02	0.58
Jejunum	1.83	1.49	1.74	1.86	0.49	0.18
<u>TNF α</u>						
14 days						
Duodenum	65.05	53.33	53.49	27.05	0.21	12.07
Jejunum	67.47	53.5	69.11	48.34	0.56	12.18
35 days						
Duodenum	76.20 a	63.82 ab	40.62 ab	32.49 b	0.02	9.51
Jejunum	64.96	39.74	44.54	34.86	0.48	14.09

1330 ¹NC= negative control – basal diet; PC = positive control – basal diet + colistin sulfate;
1331 BP= basal diet + calcium butyrate + papaya extract; BT= basal diet + calcium butyrate
1332 + tannin extract.

1333 ²Standard error of the mean.

1334 ^{a-b}Different letters on the same line are statistically different (P<0.05) according to the
1335 Tukey test.

1336 **Lipid oxidation, pH and color analysis in the ham**

1337 The animals that consumed the diet containing BT presented higher
1338 brightness ($P<0.05$) than those that received the BP, and the NC treatment
1339 presented intermediate brightness (Table 4). Regarding lipid oxidation, color
1340 (a^* , b^* , C^* , H) and pH no differences were observed among the treatments.

1341

1342 **Table 4.** Evaluation of the ham quality via analysis of lipid oxidation (TBARS),
1343 pH and color

Variable	Treatments (mean \pm standard deviation) ¹			
	CN	BP	BT	p-valor
Malonaldehyde				
concentration (g kg⁻¹ of sample)	0.000410 \pm 0.00015	0.000534 \pm 0.00015	0.000481 \pm 0.00008	0.47
pH	6.22 \pm 0.29	6.23 \pm 0.23	5.97 \pm 0.26	0.24
L*	50.86 \pm 2.44 ab	47.2 \pm 1.63 b	51.52 \pm 2.73 a	0.03
a*	18.07 \pm 1.66	19.13 \pm 1.55	16.81 \pm 1.24	0.09
B*	3.35 \pm 2.62	2.50 \pm 2.49	3.05 \pm 3.05	0.77
C*	18.53 \pm 1.87	19.32 \pm 1.62	17.09 \pm 1.35	0.13
H	10.15 \pm 7.69	7.02 \pm 2.78	10.17 \pm 4.52	0.60

1344 ¹NC= negative control – basal diet; BP= basal diet + calcium butyrate + papaya extract;
1345 BT= basal diet + calcium butyrate + tannin extract.

1346 ^{a-b}Different letters on the same line are statistically different ($P<0.05$) according to the
1347 Tukey test.

1348

1349

1350 **DISCUSSION**

1351

1352 **Performance**

1353 For the performance analyses there were no differences between
1354 treatments. The present work corroborates with Biagi et al. (2015) who when

1355 providing different concentrations of tannin (0.113%, 0.225% and 0.450%) to
1356 weaned piglets, observed no significant effects on the body weight at 56 days of
1357 age, DWG and DFI. Boas et al. (2016) also found no significant difference in
1358 weight at 66 days of age, DFI, DWG and FC of the animals that received a
1359 blend of organic acids (0,5%), and sodium butyrate (0,1%) and the association
1360 of organic acids and sodium butyrate (0,5%¹ + 0,1%, respectively) compared to
1361 the control treatment.

1362 Candeck-Potokar et al. (2015) when providing different concentrations
1363 (1%, 2% and 3%) of hydrolysable tannin extract to male pigs in the finishing
1364 phase also observed no significant difference in the final body weight (193 days
1365 old), DWG and FC, however the animals that received the diet with 3% tannin
1366 extract presented lower DFI. According to the authors, the lower feed intake is
1367 due to the fact that the high tannin concentrations worsen the appeal of the feed
1368 due to its astringent taste. Zeng et al. (2015), when using a blend of essential oil
1369 containing thymol and cinemaldehyde (0.025%) in the piglet diet observed
1370 better results of DWG and FC when compared to animals of the negative
1371 control treatment. The authors associated these results with several factors,
1372 such as improvement of the apparent digestibility of the diet, improvement of
1373 the intestinal morphology in the jejunum and composition of the intestinal
1374 microbiota.

1375 The effect of antimicrobials is proportional to the challenges to which the
1376 animals are subjected (Oetting et al., 2006). In this work, the animals were
1377 housed in previously disinfected experimental facilities, closed and maintained
1378 empty for a period of 50 days before receiving the animals. This sanitary
1379 conditions may have reduced environmental contamination, and may indicate

1380 that the animals were submitted to a low immunological challenge. It is known
1381 that the environmental conditions of commercial farms differ from those of
1382 experimental farms, in which the challenges imposed on pigs are intensified by
1383 different management, microbial concentration and population density. These
1384 may be possible explanations for the absence of significant results regarding
1385 the performance of animals that received the different additives. Costa et al.
1386 (2007) also comment that the provision of highly digestible diets may decrease
1387 the antimicrobial potential of the additives, since these diets result in little
1388 substrate available for bacterial growth, thus limiting the development of
1389 microorganisms in the gastrointestinal tract. The piglets of the present study
1390 received complex and digestible diets, which may also be an explanation for the
1391 lack of positive results regarding animal performance.

1392

1393 **Incidence of diarrhea**

1394 The BT treatment was that which provided the lowest incidence of
1395 diarrhea in the piglets when compared to the other treatments. It was also
1396 observed that the BP treatment was not efficient in reducing the incidence of
1397 diarrhea in the piglets.

1398 Data of the present study corroborated with that of Zeng et al. (2015), in
1399 which a blend of essential oils containing 0.025% of cinnamaldehyde and
1400 thymol added to the animals' diet reduced the incidence of diarrhea in piglets.
1401 However, Júnior et al. (2017) evaluated a blend of different plant extracts and
1402 benzoic acid (0.3%), with or without addition of colistin sulphate (40 ppm), and
1403 for weaned piglets, no decrease in the incidence of diarrhea among the animals
1404 was observed. Cairo et al. (2017). studying 0.05 %; 0.1% or 0.15% of Brazilian

1405 red pepper essential oil in the diet of weaned pigs observed that pigs that
1406 received 0.15% of red pepper essential oil shown lower incidence of diarrhea
1407 than the other treatments.

1408 Organic acids inhibit the development of pathogenic microorganisms
1409 because of their ability to reduce the gastrointestinal pH and because they have
1410 the ability to penetrate the cell wall of some microorganisms when in their non-
1411 dissociated form (Namkung et al., 2004; Vondruskova et al., 2010). They may
1412 also present an antibacterial effect on *Escherichia coli*, an important
1413 gastrointestinal pathogen of the pigs (Souza, 2015), and also have effects on
1414 the immune system, promote gastric emptying, assist in intestinal motility and
1415 absorption of water, minerals and other nutrients, and increase enzyme activity
1416 (Boas et al., 2016; Vondruskova et al., 2010).

1417 Butyrate acts as an acid-forming agent that has anti-inflammatory and
1418 anticarcinogenic properties (Celasco et al., 2014; Hamer et al., 2008). This
1419 additive acts as the main source of energy for colonocytes, and can also act on
1420 enterocytes. Hamer et al. (2008) reported that butyrate has an antidiarrheal
1421 effect and that its therapeutic effect on inflammatory processes in the human
1422 colon is already known.

1423 In *vitro* and *in vivo* studies have demonstrated that some plant extracts,
1424 among them the tannin extract, presented high anti-inflammatory and
1425 antimicrobial potential against several gram (+) and gram (-) pathogens,
1426 preventing the occurrence of enteritis or intestinal disorders, such as diarrhea
1427 (Elizondo et al., 2010; Hanczakowska and Swiatkiewicz, 2012). Among these
1428 pathogens are *Escherichia coli* and *Salmonella spp* (Biagi et al., 2015; Frankič
1429 et al., 2009; Scalbert, 1991).

1430 Therefore, the piglets that presented the lowest incidence of diarrhea
1431 may have benefited from the associated action mechanisms of calcium butyrate
1432 and the tannin extract, which together may have acted on pathogens present in
1433 the intestinal lumen.

1434

1435 ***Intestinal morphology***

1436 In the morphological analyses no statistical differences were observed
1437 between the treatments for all parameters evaluated. During the lactation
1438 period, piglets have well developed villi; however immediately after weaning the
1439 small intestine of pigs undergoes gradual biochemical and histological changes,
1440 such as decreased villus height, hyperplasia of crypt cells and increased depth
1441 of the crypts (Pluske, 2016; Pluske et al., 1996). These changes occur due to
1442 the stress caused by separation from the mother, the change in environment,
1443 the mixture with animals of other litters and alteration of the diet, resulting in
1444 reduction of the digestive and absorptive functions of the intestine (Tucci et al.,
1445 2011; Xu et al., 2003), directly influencing the intestinal health, and
1446 consequently the growth of animals.

1447 Biagi et al. (2010) observed no significant difference regarding villus
1448 height and crypt depth in the jejunum of piglets that received 0.113%, 0.225%
1449 and 0.450% of tannin in the diet. Liu et al. (2017), when using a blend
1450 composed of organic acids (citric, fumaric, malic and sorbic) and essential oils
1451 (thymol, vanillin and eugenol) in the diet of broilers (0.30 g/kg) did not observe
1452 differences in the VH, CD and VH/CD ratio in the duodenum. However, in the
1453 jejunum the animals that received the mixture of essential oils and organic acids
1454 presented higher VH and CD when compared to the negative control treatment.

1455 The authors indicated that the intestinal efficiency of digestion and nutrient
1456 absorption is related to an adequate morphology of the intestinal epithelium.
1457 Bilic-Sobot et al. (2016) provided hydrolysable tannin at concentrations of 1%,
1458 2% and 3% to male pigs in the growth and finishing phases and did not observe
1459 differences regarding the VH, CD, WID and VH/CD ratio for the jejunum,
1460 however in the duodenum they observed a significant difference in villus height,
1461 where the treatment with the 3% concentration presented higher VH when
1462 compared to the negative control. The authors reinforced the idea that the
1463 greater the villi height, the greater the area of absorption, and also that in the
1464 duodenum there occurs the actuation of pancreatic secretions with food coming
1465 from the stomach and that the jejunum is characterized as the site with the
1466 highest absorption of nutrients.

1467

1468 ***Immunohistochemistry***

1469 The lower COX-2 immunoexpression in the BT group at 14 days of
1470 experimentation in the duodenum is indicative of reduced tissue injury and
1471 lower inflammatory response. Likewise, the lower TNF α immunoexpression for
1472 the same group reveals a reduced presence of macrophages, and a possible
1473 decrease in the presence of pathogenic microorganisms in the segment.

1474 Free radicals are naturally produced in the body, or originate due to
1475 some biological dysfunction, such as inflammatory processes. The most
1476 important compounds are called reactive oxygen species (ROS) (Barreiros et
1477 al., 2006). The ROS are responsible for reactions that compromise the health
1478 and productivity of animals, and are factors for formation of ulcerative and

1479 erosive lesions along the gastrointestinal tract (Borrelli and Izzo, 2000; Muss et
1480 al., 2013).

1481 According to studies conducted by Louguercio et al. (2005), Barreira et
1482 al. (2008) and Frankic and Salobir (2011), the tannin extract has antioxidant
1483 capacity, aiding in the neutralization process of free radicals produced during *in*
1484 *vivo* oxidative stress, which may indicate that the antioxidant action of the tannin
1485 extract helps prevent inflammatory events. It also has the ability to couple to
1486 other molecules such as proteins and polysaccharides, forming a protective
1487 layer composed of the tannin-protein or tannin-polysaccharides complex, which
1488 is associated with a tissue repair process in the case of wounds, burns and
1489 inflammation (Barreira et al., 2008; Pinto et al., 2001).

1490 Butyrate is a product of the animal metabolism itself, produced by the
1491 intestinal microbiota, mainly in the colon (Bartholome et al., 2004). It is an
1492 important source of energy for colonocytes, aiding in the intestinal barrier
1493 function through epithelial maintenance (Plöger et al., 2012; Thibault et al.,
1494 2007), inhibiting apoptosis of mucosal cells, acting in cell renewal (Bartholome
1495 et al., 2004; Breves et al., 2007; Woodward et al., 2012) and contributing to its
1496 homeostasis by regulating the expression of genes linked to cellular processes,
1497 including cell proliferation and differentiation (Celasco et al., 2014; Silva, 2015),
1498 where the same effects are expected in enterocytes (Claus et al., 2007).

1499 Butyrate can exert immunomodulatory effects, such as the ability to
1500 suppress the nuclear factor kappa B (NF-κB) (Hamer et al., 2008), which is a
1501 transcription factor responsible for controlling the expression of pro-
1502 inflammatory cytokine genes. Therefore, butyrate-induced suppression of NF-
1503 κB contributes to decreased COX-2 and TNFα concentrations (Segain et al.,

1504 2000; Song et al., 2006). In view of the above, a joint effect between the tannin
1505 extract and calcium butyrate is perceived, in which they act by reducing the
1506 immunoexpression of COX-2 and TNFa.

1507 In the jejunum, the reduced COX-2 expression at 14 days for the positive
1508 control (PC) treatment indicated lower inflammatory activity. Pedroso et al.
1509 (2005) explained that colistin sulphate protects the jejunum of piglets against
1510 inflammatory processes and increases the use and absorption of available
1511 nutrients.

1512 As shown by Sudhaker et al. (2014), Vij and Prashar (2015), Sagnia et
1513 al. (2014), Vuong et al. (2015) and Pinto et al. (2015), the papaya extract
1514 provides several beneficial characteristics to the organism, such as
1515 cytoprotective action, antioxidant, antimicrobial and anti-inflammatory
1516 properties. In a study performed by Pinto et al. (2015) in rats with gastric
1517 lesions, a gastroprotective effect was observed on the mucosa. Van Krimpen et
1518 al. (2010) observed anthelmintic action on *Ascaris suum* when using the
1519 compound in the diet of pigs. However, greater COX-2 expression observed in
1520 the BP treatment in the jejunum at 14 days and in the duodenum at 35 days
1521 indicates a greater inflammatory response. No justification was found in
1522 literature for the greater inflammatory reaction when pigs received the papaya
1523 extract.

1524

1525 **Lipid oxidation, pH and color analysis in the ham**

1526 The piglets that received the BT showed higher brightness in the ham
1527 compared to animals of the BP group ($P<0.05$). When analyzing the pH values,
1528 it was possible to observe that the meat of the BT treatment animals maintained

1529 the pH similar to that of fresh meat (5.9), while the treatments NC and BP
1530 presented pH values of 6.2, considered the maximum limit for consumption.

1531 At pH 6.2 the myofibrillar proteins are more distant and the fluid is
1532 trapped between the muscle fibers (Brewer et al., 2006; Fletcher et al., 2000).
1533 The pH 5.9 is close to the isoelectric point of the proteins, where the myofibrillar
1534 proteins are more united causing a liquid accumulation in the surface of the
1535 part. This liquid reflects the light and increases brightness, justifying the result
1536 obtained for the BT group.

1537 Oxidative stress can compromise the health and productivity of animals,
1538 and negatively influence the quality and shelf life of the meat and its derivatives
1539 (Muss et al., 2013). According to Louguercio et. al. (2005), Frankic and Salobir
1540 (2011), Pinto et. al. (2001) and Barreira et. al. (2008), the tannin extract,
1541 obtained from different vegetable sources, contains polyphenol groups that are
1542 related to antioxidant effects which aid in the process of neutralization of the
1543 free radicals produced during *in vivo* oxidative stress. It is known that the lower
1544 concentration of free radicals in the animal metabolism is directly related to
1545 better meat quality after slaughter. However, in the present study lipid oxidation
1546 was not decreased when the animals received the association of butyrate with
1547 extracts.

1548

1549 CONCLUSION

1550 The use of colistin and the association of calcium butyrate with papaya
1551 and tannin extracts did not alter the performance of weaned piglets or the
1552 intestinal morphology, but the association between calcium butyrate and the
1553 tannin extract resulted in a significant decrease in the frequency of diarrhea and

1554 reduced the inflammatory process in the duodenum of piglets in the nursery
1555 phase. Thus, the combination of butyrate and tannin can be a promising
1556 alternative for maintaining intestinal health in post-weaning and an alternative to
1557 antimicrobials used in piglets in the nursery phase.

1558

1559 **REFERENCES**

1560

1561 Araujo, J.C., Téran, F.C., Oliveira, R.A., Nour, E.A., Montenegro, M.A.,
1562 Campos, J.R., Vazoller, R.F., 2003. Comparison of hexamethyldisilazane and
1563 critical point drying treatments for SEM analysis of anaerobic biofilms and
1564 granular sludge. *J Electron Microsc* 52 (4), 429-433.

1565

1566 Barreira, J.C., Ferreira, I.C., Oliveira, M.B.P., Pereira, J.A., 2008. Antioxidant
1567 activities of the extracts from chestnut flower, leaf, skins and fruit. *Food Chem*,
1568 107 (3), 1106-1113.

1569

1570 Barreiros, A.L.B6S., David, J.M., David, J.P., 2006. Estresse oxidativo: relação
1571 entre geração de espécie reativas e defesa do organismo. *Química Nova*, 29
1572 (1), 113-123.

1573

1574 Bartholome, A.L., Albin, D.M., Baker, D.H., Holst, J.J., Tappenden, K.A., 2004.
1575 Supplementation of total parenteral nutrition with butyrate acutely increases
1576 structural aspects of intestinal adaptation after an 80% jejunileal resection in
1577 neonatal piglets. *Jpen-Parenter Enter*, 28 (4), 210-222.

1578

- 1579 Biagi, G., Cipollini, I., Paulicks, B.R., Roth, F.X., 2010. Effect of tannins on
1580 growth performance and intestinal ecosystem in weaned piglets. Arch Anim
1581 Nutr, 64 (2), 121-135.
- 1582
- 1583 Bilić-Šobot, D., Kubale, V., Škrlep, M., Čandek-Potokar, M., Prevolnik Povše,
1584 M., Fazarinc, G., Škorjanc, D., 2016. Effect of hydrolysable tannins on intestinal
1585 morphology, proliferation and apoptosis in entire male pigs. Arch Ani Nutr, 70
1586 (5), 378-388.
- 1587
- 1588 Blikslager, A.T., Moeser, A.J., Gookin, J.L., Jones, S.L., Odle, J., 2007.
1589 Restoration of barrier function in injured intestinal mucosa. Physiol Res 87 (2),
1590 545-564.
- 1591
- 1592 Boas, A.D.C.V., Budiño, F.E.L., T, Neto, M.A., Schmidt, A., Dadalt, J.C., 2016.
1593 Monferdini RP, Pizzolante CC. Organic acids in diets of weaned piglets:
1594 performance, digestibility and economical viability. Arquivo Brasileiro de
1595 Medicina Veterinária e Zootecnia, 68 (4), 1015-1022.
- 1596
- 1597 Borrelli, F., Izzo, A.A., 2000. The plant kingdom as a source of anti-ulcer
1598 remedies. Phytother Res, 14 (8), 581-591.
- 1599
- 1600 Breves, G., Kock, J., Schröder, B., 2007. Transport of nutrients and electrolytes
1601 across the intestinal wall in pigs. Livest Sci, 109 (1), 4-13.
- 1602

- 1603 Brewer, M.S., Novakofski, J., Freise, K., 2006. Instrumental evaluation of pH
1604 effects on ability of pork chops to bloom. *Meat Sci*, 72 (4) 596-602.
- 1605
- 1606 Cairo, P.L.G., Gois, F.D., Sbardella, M., Silveira, H., de Oliveira, R.M., Allaman,
1607 I.B., Costa, L.B., 2017. Effects of dietary supplementation of red pepper
1608 (*Schinus terebinthifolius* Raddi) essential oil on performance, small intestinal
1609 morphology and microbial counts of weanling pigs. *J Sci Food Agricul*, 98
1610 (2), 541-548.
- 1611
- 1612 Čandek-Potokar, M., Škrlep, M., Lukač, N.B., Zamaratskaia, G., Povše, M. P.,
1613 Bolta, Š.V., Bee, G., 2015. Hydrolysable tannin fed to entire male pigs affects
1614 intestinal production, tissue deposition and hepatic clearance of skatole. *The
1615 Veterinary Journal*, 204 (2), 162-167.
- 1616
- 1617 Celasco, G., Moro, L., Aiello, C., Mangano, K., Milasi, A., Quattrocchi, C., Di
1618 Marco, R., 2014. Calcium butyrate: anti-inflammatory effect on experimental
1619 colitis in rats and antitumor properties. *Biomed Reports* 2 (4), 559-563.
- 1620
- 1621 Claus, R., Günthner, D., Letzguss, H., 2007. Effects of feeding fat-coated
1622 butyrate on mucosal morphology and function in the small intestine of the pig. *J
1623 anim physiol anim nutr*, 91 (7), 312-318.
- 1624
- 1625 Costa Filho, O.A.A.D., Ribas Filho, J.M., Ariede, B.L., Cavalcanti, T., Scapini,
1626 J.G.S., Pasetto, C.V., 2017. Comparative efficacy of immunohistochemical

- 1627 markers in surgical healing. Revista do Colégio Brasileiro de Cirurgiões, 44 (4),
1628 367-373.
- 1629
- 1630 Costa, L.B., Tse, M.L.P., Miyada, V.S., 2007. Extratos vegetais como
1631 alternativas aos antimicrobianos promotores de crescimento para leitões
1632 recém-desmamados. Rev Bras de Zootecn, 36 (3), 589-595.
- 1633
- 1634 Elizondo, A.M., Mercado, E.C., Rabinovitz, B.C., Fernandez-Miyakawa, M.E.,
1635 2010. Effect of tannins on the in vitro growth of Clostridium perfringens. Vet
1636 Microbiol 145 (3), 308-314.
- 1637
- 1638 Fletcher, D. L., Qiao, M., Smith, D.P., 2000. The relationship of raw broiler
1639 breast meat color and pH to cooked meat color and pH. Poultry Science, 79 (5),
1640 784-788.
- 1641
- 1642 Frankič, T., Salobir, J., 2011. In vivo antioxidant potential of Sweet chestnut
1643 (*Castanea sativa* Mill.) wood extract in young growing pigs exposed to n-3
1644 PUFA-induced oxidative stress. J Sci Food Agr 91 (8), 1432-1439.
- 1645
- 1646 Frankič, T., Voljč, M., Salobir, J., Rezar, V., 2009. Use of herbs and spices and
1647 their extracts in animal nutrition. Acta Agric Slov 94, 95-102.
- 1648
- 1649 Gantois, I., Ducatelle, R., Pasmans, F., Haesebrouck, F., Hautefort, I.,
1650 Thompson, A., Van Immerseel, F., 2006. Butyrate specifically down-regulates

- 1651 Salmonella pathogenicity island 1 gene expression. *Appl Environ Microb* 72 (1),
1652 946-949.
- 1653
- 1654 Hamer, H.M., Jonkers, D.M.A.E., Venema, K., Vanhoutvin, S.A.L.W., Troost,
1655 F.J., Brummer, R.J., 20098. The role of butyrate on colonic function. *Aliment
1656 Pharm Ther* 27 (2), 104-119.
- 1657
- 1658 Hanczakowska, E., Swiatkiewicz, M., 2012. Effect of herbal extracts on piglet
1659 performance and small intestinal epithelial villi. *Czech J Anim Sci*, 9, 420-429.
- 1660
- 1661 Heo, J.M., Opapeju F.O., Pluske, J.R., Kim, J.C., Hampson, D.J., Nyachoti,
1662 C.M., 2013. Gastrointestinal health and function in weaned pigs: a review of
1663 feeding strategies to control post-weaning diarrhoea without using in-feed
1664 antimicrobial compounds. *J Anim Phys and Anim Nutr* 97, 207-237.
- 1665
- 1666 Júnior, C.D., Martins, C.C.S., Dias, F.T.F., Ferracioli, L.B., Sitanaka, N.Y.,
1667 Moraes, J.E., Ruiz, U.S., 2017. Alternative feed additive, associated or not with
1668 antibiotic, in weaned piglets feeding: Diarrhea incidence, intestinal mucosa
1669 morphology, and digestive organs weight. *J Anim Sci*, 95 (2), 104-105.
- 1670
- 1671 Kummer, R., Gonçalves, M.A.D., Lippke, R.T., Marques, B.M.F., Mores, T.J.,
1672 2009. Fatores que influenciam o desempenho dos leitões na fase de creche.
1673 Acta Sci Vet 37(1), 195-209.
- 1674

- 1675 Lee, I.K., Kye, Y.C., Kim, G., Kim, H.W., Gu, M.J., Umboh, J., Maaruf, K., Kim,
1676 S.W., Yun, C.H., 2016. Stress, nutrition and immune regulation in pigs. Asian-
1677 Australas. J Anim Sci 29, 1075–1082.
- 1678
- 1679 Liu, Y., 2015. Fatty acids, inflammation and intestinal health in pigs. J Anim Sci
1680 Biotechno 6 (1), 41- 49.
- 1681
- 1682 Liu, Y., Yang, X., Xin, H., Chen, S., Yang, C., Duan, Y., Yang, X., 2017. Effects
1683 of a protected inclusion of organic acids and essential oils as antibiotic growth
1684 promoter alternative on growth performance, intestinal morphology and gut
1685 microflora in broilers. Anim Sci J, 88 (9), 1414–1424.
- 1686
- 1687 Loguercio, A.P., Battistin, A., de Vargas, A.C., Henzel, A., Witt, N.M., 2005.
1688 Atividade antibacteriana de extrato hidro-alcoólico de folhas de jambolão
1689 (Syzygium cumini (L.) Skells). Cienc Rural 35 (2), 371-376.
- 1690
- 1691 Mattioli, T.M.F., de Noronha, L., de Lima, A.A.S., Grégio, A.M.T., Machado,
1692 M.Â.N., de Azevedo, M.L.V., Azevedo-Alanis, L.R., 2017. Utilização de brocas
1693 trefina para a confecção de tissue microarray. Archives of Oral Research 7 (2).
- 1694
- 1695 Muss, C., Mosgoeller, W., Endler, T., 2013. Papaya preparation (Caricol®) in
1696 digestive disorders. Neuro endocrinology letters 34 (1), 38-46.
- 1697
- 1698 Namkung, H., Gong, M.L.J., Yu, H., Cottrill, M., de Lange, C., 2004. Impact of
1699 feeding blends of organic acids and herbal extracts on growth performance: gut

- 1700 microbiota and digestive function in newly weaned pigs. Can J Anim Sci, 84,
1701 697–704.
- 1702
- 1703 Nazari, M., Karkoodi, K., Alizadeh, A., 2012. Performance and physiological
1704 responses of milk-fed calves to coated calcium butyrate supplementation. S Afr
1705 J Anim Sci 42 (3), 296-303.
- 1706
- 1707 Oetting, L.L., Utiyama, C.E., Giani, P.A., Ruiz, U.S., Miyada, V.S., 2006. Efeitos
1708 de extratos vegetais e antimicrobianos sobre a digestibilidade aparente, o
1709 desempenho, a morfometria dos órgãos e a histologia intestinal de leitões
1710 recém-desmamados. Rev Bras de Zootecn, 35 (4), 1389-1397.
- 1711
- 1712 Pedroso, A.A., Oetting, L.L., Utiyama, C.E., Fernando, J., Menten, M., Lambais,
1713 M.R., Miyada, V.S., 2005. Variabilidade espacial da comunidade bacteriana
1714 intestinal de suínos suplementados com antibióticos ou extratos herbais. Rev
1715 Bras de Zootecn 34 (4): 1225-1233.
- 1716
- 1717 Pié, S., Lallès, J.P., Blazy, F., Laffitte, J., Sève, B., Oswald, I.P., 2004. Weaning
1718 is associated with an upregulation of expression of inflammatory cytokines in
1719 the intestine of piglets. The Journal of Nutrition 134, 641–647.
- 1720
- 1721 Pinto, L.A., Cordeiro, K.W., Carrasco, V., Carollo, C.A., Cardoso, C.A.L.,
1722 Argadoña, E.J.S., de Cássia Freitas, K., 2015. Antiulcerogenic activity of Carica
1723 papaya seed in rats. Naunyn-Schmiedeberg's Archives of Pharmacology, 388
1724 (3), 305-317.

- 1725 Pinto, L.G.Q., Pezzato, L.E., Miranda, E.C.D., Barros, M.M., 2001.
- 1726 Desempenho do Piauçu (*Leporinus macrocephalus*) arraçoados com dietas
- 1727 contendo diferentes teores de tanino. Rev Bras de Zootecn, 30 (4), 1164-1171.
- 1728
- 1729 Plöger, S., Stumpff, F., Penner, G.B., Schulzke, J.D., Gäbel, G., Martens, H.,
- 1730 2012. Aschenbach JR, Microbial butyrate and its role for barrier function in the
- 1731 gastrointestinal tract. Ann N Y Acad Sci, 1258 (1), 52-59.
- 1732
- 1733 Pluske, J.R., 2016. Invited review: Aspects of gastrointestinal tract growth and
- 1734 maturation in the pre-and postweaning period of pigs. J Anim Sci, 94 (3), 399-
- 1735 411.
- 1736
- 1737 Pluske, J.R., Hampson, D.J., Williams, I.H., 1997. Factors influencing the
- 1738 structure and function of the small intestine in the weaned pig: a review. Livest
- 1739 Prod Sci 51, 215 – 236.
- 1740
- 1741 Pluske, J.R., Williams, I.H., Aherne, F.X., 1996. Maintenance of villous height
- 1742 and crypt depth in piglets by providing continuous nutrition after weaning. Anim
- 1743 Sci 62, 131–144.
- 1744
- 1745 Rostagno, H.S., 2011. Brazilian Tables for Poultry and Swine: Composition of
- 1746 Feedstuffs and Nutritional Requirements, UFV Viçosa.
- 1747
- 1748 Sagnia, B., Fedeli, D., Casetti, R., Montesano, C., Falcioni, G., Colizzi, V., 2014.
- 1749 Antioxidant and anti-inflammatory activities of extracts from *Cassia alata*,

- 1750 Eleusine indica, Eremomastax speciosa, Carica papaya and Polyscias fulva
1751 medicinal plants collected in Cameroon. PloS one, 9 (8), 1-10.
- 1752
- 1753 Scalbert, A., 1991. Antimicrobial properties of tannins. Phytochemistry, 30 (12),
1754 3875-3883.
- 1755
- 1756 Segain, J.P., De La Blétiere, D.R., Bourreille, A., Leray, V., Gervois, N.,
1757 Rosales, C., Galmiche, J.P., 2000. Butyrate inhibits inflammatory responses
1758 through NFkB inhibition: implications for Crohn's disease. Gut 47 (3), 397-403.
- 1759
- 1760 Silva, J.L., 2015. Avaliação morfológica e morfométrica do jejuno, e zootécnica
1761 de frangos de corte suplementados com butirato de cálcio microencapsulado.
1762 Dissertação de mestrado. Universidade Federal Rural de Pernambuco,
1763 Departamento de Morfologia e Fisiologia Animal. Recife.
- 1764
- 1765 Song, M., Xia, B., Li, J., 2006. Effects of topical treatment of sodium butyrate
1766 and 5-aminosalicylic acid on expression of trefoil factor 3, interleukin 1 β , and
1767 nuclear factor κ B in trinitrobenzene sulphonic acid induced colitis in rats.
1768 Postgrad Med J, 82:(964), 130-135.
- 1769
- 1770 Souza, T.C.G.D.D., 2015. Digestibilidade ileal e fecal de dietas com diferentes
1771 inclusões de acidificante para leitões na fase de creche. Dissertação de
1772 mestrado. Universidade Federal do Paraná, Programa de Pós Graduação em
1773 Ciências Veterinárias.
- 1774

- 1775 Sudhakar, N., Theivanai, V.R., 2014. Potential medicinal properties of carica
1776 papaya linn. - a mini review. International Journal of Pharmacy and
1777 Pharmaceutical Sciences 6 (2), 1-4.
- 1778
- 1779 Thibault, R., De Coppet, P., Daly, K., Bourreille, A., Cuff, M., Bonnet, C.,
1780 Segain, J.P., 2007. Down-regulation of the monocarboxylate transporter 1 is
1781 involved in butyrate deficiency during intestinal inflammation. Gastroenterology,
1782 133 (6), 1916-1927.
- 1783
- 1784 Touchette, K.J., Carroll, J.A., Allee, G.L., Matteri, R.L., Dyer, C.J., Beausang,
1785 L.A., Zannelli, M.E., 2002. Effect of spray-dried plasma and lipopolysaccharide
1786 exposure on weaned pigs: I. Effects on the immune axis of weaned pigs. J Anim
1787 Sci 80 (2), 494-501.
- 1788
- 1789 Tucci, F.M., Thomaz, M.C., Nakaghi, L.S.O., Hannas, M.I., Scandolera, A.J.,
1790 Budiño, F.E.L., 2011. The effect of the addition of trofic agents in weaned piglet
1791 diets over the structure and ultrastructure of small intestine and over
1792 performance. Arq Bras Med Vet Zootec, 63, 931-940.
- 1793
- 1794 Van Krimpen, M.M., Binnendijk, G.P., Borgsteede, F.H.M., Gaasenbeek,
1795 C.P.H., 2010. Anthelmintic effects of phytogenic feed additives in *Ascaris suum*
1796 inoculated pigs. Vet Parasitol, 168 (3), 269-277.
- 1797
- 1798 Vassalo, M., 1997. Probióticos para leitões dos 10 aos 30 kg de peso vivo. Rev
1799 Bras de Zootecn 26 (1), 131-138.

- 1800 Vij, T., Prashar, Y., 2015. A review on medicinal properties of carica papaya
1801 linn. Asian Pacific Journal of Tropical Disease 5 (1), 1-6.
- 1802
- 1803 Vondruskova, H., Slamova, R., Trckova, M., Zraly, Z., Pavlik, I., 2010.
1804 Alternatives to antibiotic growth promoters in prevention of diarrhoea in weaned
1805 piglets: a review. Vet Med-Czech 55: 199 – 224.
- 1806
- 1807 Vuong, Q.V., Hirun, S., Chuen, T.L., Goldsmith, C.D., Murchie, S., Bowyer,
1808 M.C., 2015. Scarlett CJ. Antioxidant and anticancer capacity of
1809 saponin-enriched Carica papaya leaf extracts. Inte J of Food Sci Tech, 50 (1),
1810 169-177.
- 1811
- 1812 Vyncke, W., 1970. Direct determination of the thiobarbituric acid value in
1813 trichloracetic acid extracts of fish as a measure of oxidative rancidity. Eur J Lipid
1814 Sci Tech, 72 (12), 1084-1087.
- 1815
- 1816 Woodward, A.D., Regmi, P.R., Gänzle, M.G., van Kempen, T.A.T.G., Zijlstra,
1817 R.T., 2012. Slowly digestible starch influences mRNA abundance of glucose
1818 and short-chain fatty acid transporters in the porcine distal intestinal tract. J
1819 Anim Sci, 90 (4), 80-82.
- 1820
- 1821 Xu, Z.R., Hu, C.H., Xia, M.S., Zhan, X.A., Wang, M.Q., 2003. Effects of dietary
1822 fructooligosaccharide on digestive enzyme activities, intestinal microflora and
1823 morphology of male broilers. Poultry Science, 82 (6), 1030-1036.
- 1824

1825 Zeng, Z., Xu, X., Zhang, Q., Li, P., Zhao, P., Li, Q., Liu, J., Piao, X., 2015.
1826 Effects of essential oil supplementation of low-energy diet on performance,
1827 intestinal morphology and microflora, immune properties and antioxidant
1828 activities in weaned pigs. Anim Sci, 86, 279-285.

1829

1830

1831

1832

1833

1834

1835

1836

1837

1838

1839

1840

1841

1842

1843

1844

1845

1846

1847

1848

1849

1850

1851

CAPITULO 3

1852

1853 CONSIDERAÇÕES FINAIS

1854

1855 O uso da colistina e do butirato de cálcio associado aos extratos
1856 vegetais de papaia ou tanino não alteraram o desempenho de leitões recém-
1857 desmamados, bem como a morfologia intestinal. No entanto, a associação de
1858 butirato de cálcio e tanino possibilitou queda significativa na frequência de
1859 diarreia dos leitões. Além disso, atuou no processo inflamatório no duodeno,
1860 reduzindo a imunoexpressão de citocinas pró inflamatórias. Sendo assim, o
1861 tratamento BT é uma alternativa promissora na diminuição da inflamação no
1862 duodeno e no controle da diarreia de leitões em fase de creche.

1863 Com base nos resultados obtidos no presente estudo, foi possível
1864 perceber a importância de novas pesquisas para melhor compreensão dos
1865 efeitos e a interação entre os aditivos disponíveis, seja pelas combinações ou
1866 níveis a serem testados. Vale destacar que, no presente projeto, a combinação
1867 de butirato de cálcio e extrato de papaia não possibilitou resultados positivos
1868 para os leitões.

1869

1870

1871

1872

1873

1874

1875

1876

1877

1878

1879

1880

1881

1882

1883

ANEXO A

1884 Distribuição dos blocos de fêmeas e blocos de machos, divididos em pesados,
 1885 médio pesados, médios leves e leves

1886

Machos Pesados								Fêmeas Média Pesadas						
Ba 38	Ba 39	Ba 40	Ba 41	Ba 42	Ba 43	Ba 44	Ba 45	Ba 46	Ba 47	Ba 48	Ba 49	Ba 50		
Extra	T6	T4	T2	T3	T1	T5	T3	T6	T1	T4	T2	T5		
Extra	T1	T3	T4	T5	T6	T2	T2	T3	T4	T6	T5	T1		
Ba 37	Ba 36	Ba 35	Ba 34	Ba 33	Ba 32	Ba 31	Ba 30	Ba 29	Ba 28	Ba 27	Ba 26	Ba 25		

Machos Leves							Fêmeas Médio Leves							
Ba 13	Ba 14	Ba 15	Ba 16	Ba 17	Ba 18	Ba 19	Ba 20	Ba 21	Ba 22	Ba 23	Ba 24			
T1	T5	T2	T6	T3	T4	T5	T1	T2	T3	T6	T4			
T3	T4	T1	T5	T2	T6	T3	T5	T1	T6	T2	T4			
Ba 12	Ba 11	Ba 10	Ba 9	Ba 8	Ba 7	Ba 6	Ba 5	Ba 4	Ba 3	Ba 2	Ba 1			

Machos Médio Leves							Fêmeas Pesadas							
Ba 13	Ba 14	Ba 15	Ba 16	Ba 17	Ba 18	Ba 19	Ba 20	Ba 21	Ba 22	Ba 23	Ba 24			
T1	T5	T2	T6	T3	T4	T5	T1	T2	T3	T6	T4			
T3	T4	T1	T5	T2	T6	T3	T5	T1	T6	T2	T4			
Ba 12	Ba 11	Ba 10	Ba 9	Ba 8	Ba 7	Ba 6	Ba 5	Ba 4	Ba 3	Ba 2	Ba 1			

1887

1888

1889

1890

1891

1892

1893

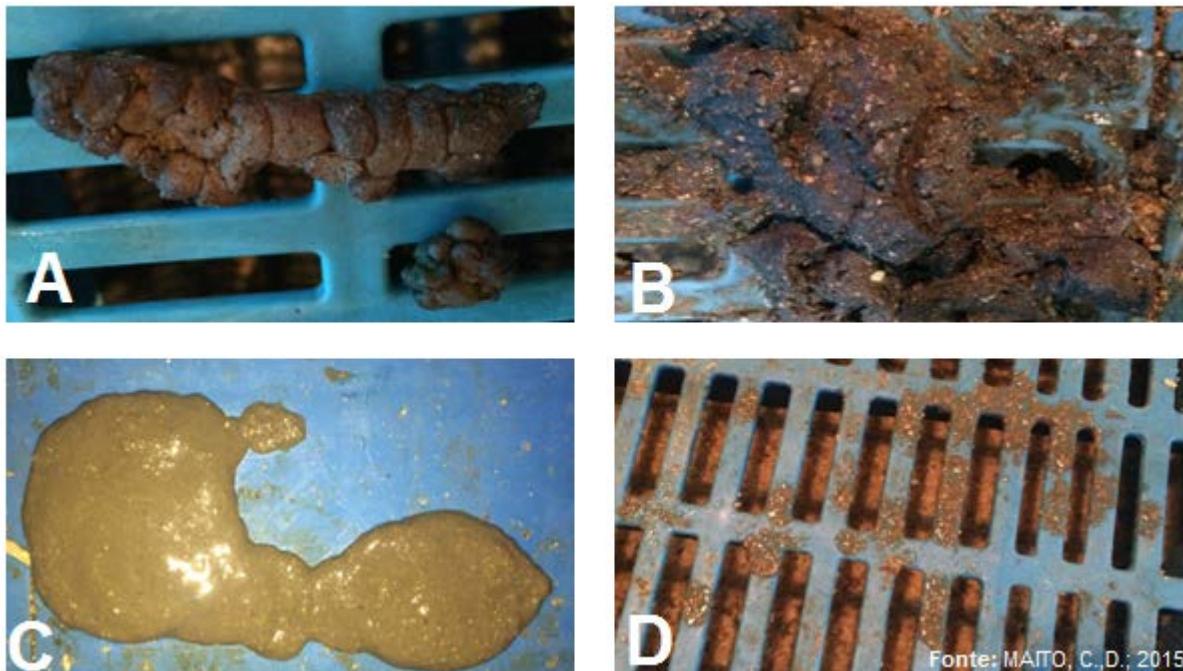
1894

ANEXO B

1895

Escore Fecal

1896



1897

1898 Classificação do Escore Fecal. A) Escore 0: fezes normais
1899 B) Escore 1: fezes
pastosas C) Escore 2: fezes cremosas D) Escore 3: fezes líquidas.

1900

1901

1902

1903

1904

1905

1906

1907

1908

1909

1910

1911

1912

1913

1914

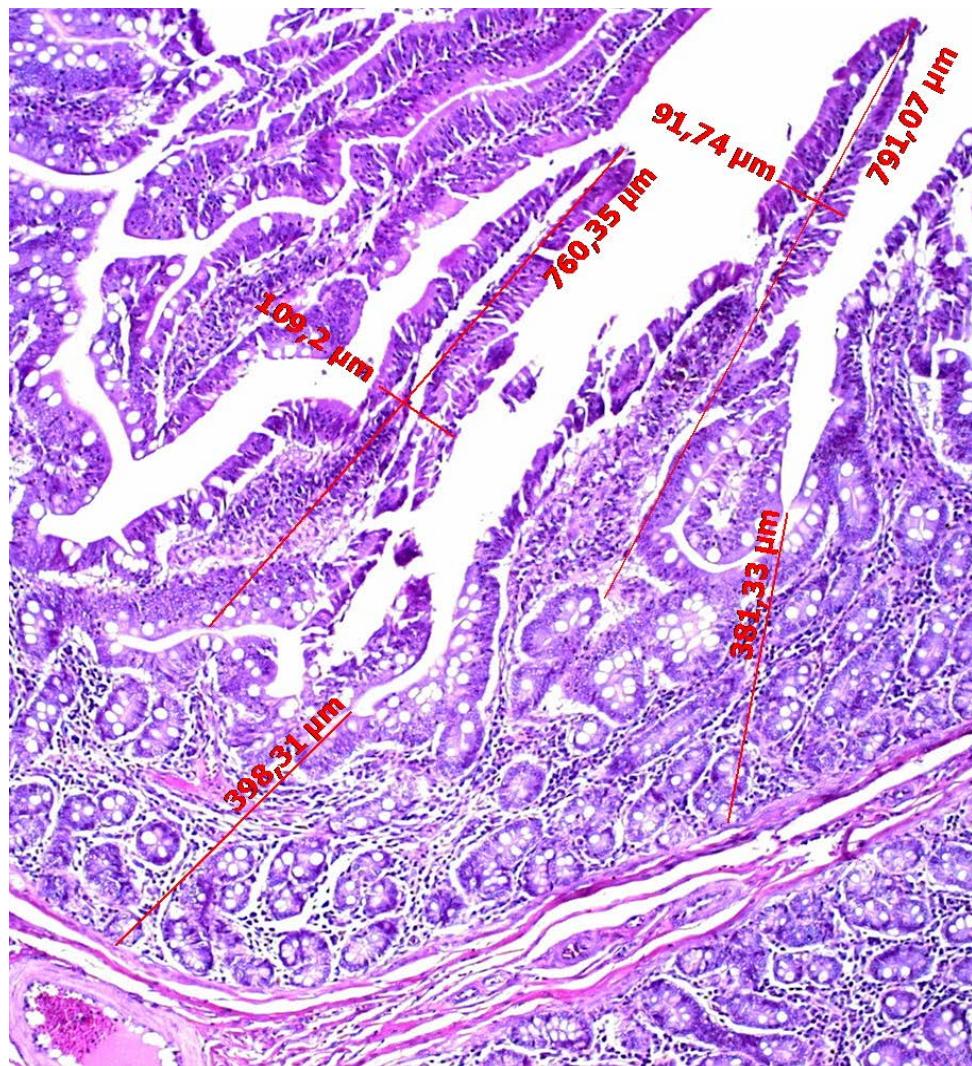
ANEXO C

1915

1916

Morfologia Intestinal

1917



1918

1919 Representação das medições de vilosidades e criptas no jejuno de leitões abatidos aos 14 dias de experimentação.
1920

1921

1922

1923

1924

1925

1926

1927

1928

1929

ANEXO D

1930

1931

Microscopia eletrônica de varredura

1932



1933

1934 Imagem do duodeno de leitões aos 35 dias de experimentação obtida através
1935 da microscopia eletrônica de varredura, com aumento de 200 µm.

1936

1937

1938

1939

1940

1941

1942

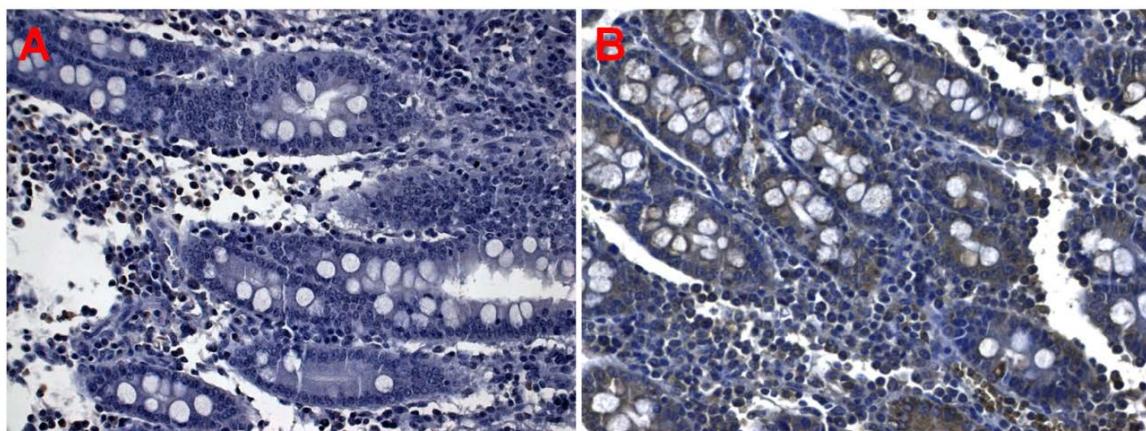
ANEXO E

1943

1944

Imunohistoquímica

1945



1946

1947 A imagem A mostra as células imunomarcadas em marrom pelo TNF α ,
1948 enquanto a imagem B mostra a área imunomarcada em marrom pelo COX 2,
1949 para o duodeno de leitões aos 14 dias de experimentação.