

PERFIL LIPÍDICO E COMPOSIÇÃO DE ÁCIDOS GRAXOS DA CARNE DE SUÍNOS ALIMENTADOS COM RAÇÕES CONTENDO EXTRATO ETANÓLICO DA MANGA

III Encontro de Programas de Educação Tutorial

Rennan Romullo Silva Pinheiro, Lina Raquel Santos Araujo, Juliana Mendes Melo, Barbara Brasileiro Vasconcelos Rodrigues, Pedro Henrique Watanabe

Nos últimos anos, a utilização de óleos vegetais nas rações para suínos vem crescendo por seus benefícios como aumentar a densidade energética da dieta e melhora a conversão alimentar dos animais. Entretanto devido a sua composição em ácidos graxos, estes apresentam-se susceptíveis à oxidação e peroxidação, acarretando no uso de antioxidantes, que além de reduzir a deterioração oxidativa, também podem ter seus efeitos estendidos sobre a carne. Objetivou-se avaliar o efeito da adição do extrato etanólico do caroço da manga (EECM) na ração sobre o perfil lipídico e composição dos ácidos graxos da carne de suínos. O experimento foi realizado no Setor de Suinocultura do Departamento de Zootecnia da Universidade Federal do Ceará utilizando 32 suínos machos castrados divididos em quatro tratamentos: ração controle, ração com adição de 200ppm de BHT, ração com adição de 200ppm de EECM e ração com adição de 400ppm de EECM. Os animais receberam as rações durante 80 dias, quando então foram destinados ao abate. Uma amostra, da meia carcaça resfriada de cada animal foi retirado aproximadamente 500 g do músculo Longissimus, sendo esta levada ao Laboratório de Produtos Naturais e Biotecnologia (LPNBio/UFC) onde foi analisado o perfil de ácidos graxos por cromatografia gasosa. Observou-se que a adição de 400ppm de EECM na ração resultou em maior teor de ácido palmitoleico (C16:1 n1) na carne dos animais em comparação àqueles que receberam 200ppm de EECM. A carne dos animais que não receberam nenhum dos antioxidantes avaliados apresentou maior quantidade de lipídeos. Conclui-se que a inclusão de 400ppm de EECM na ração para suínos aumenta o teor de ácido palmitoleico da carne que a adição de antioxidante sintético ou natural reduz o teor de lipídeos na carne destes animais.

Palavras-chave: Aditivo. Nutrição. Suíno.