

PERFIL DE ÁCIDOS GRAXOS DA CARNE DE BORREGOS MORADA NOVA DE DIFERENTES CLASSES SEXUAIS SUBMETIDOS À RESTRIÇÃO ALIMENTAR

III Encontro de Programas de Educação Tutorial

Dhones Rodrigues de Andrade, Thiago Luís Alves Campos de Araújo, Marília Williani Filgueira Pereira, Eduardo Luiz Heinzen, Rogério Basílio Cunha, Elzania Sales Pereira

O trabalho visou avaliar os efeitos das classes sexuais e de restrições alimentares quantitativas em borregos da raça Morada Nova sobre o perfil de ácidos graxos. O experimento foi conduzido no Setor de Digestibilidade do Departamento de Zootecnia da UFC. Foram utilizados 35 cordeiros da raça Morada Nova, com aproximadamente 4 meses de idade e peso corporal médio de $14,5 \pm 0,89$ kg. Os animais foram distribuídos em delineamento inteiramente casualizado, em arranjo fatorial 3x3, sendo três classes sexuais (11 machos inteiros, 12 machos castrados e 12 fêmeas), e três níveis de restrição alimentar (0, 30 e 60%). A ração foi composta por volumoso e concentrado na proporção de 60:40. Após 120 dias os animais foram abatidos e retiradas amostras do músculo Longissimusthoracis das meias carcaças esquerda, embaladas a vácuo e armazenadas a -20°C . Os ácidos graxos extraídos das amostras de carne foram convertidos em ésteres metílicos de ácidos graxos (FAMES). A análise de FAMES foi realizada em cromatógrafo gasoso com detector de ionização de chama. A identificação dos ácidos graxos foi realizada pela comparação entre os tempos de retenção de padrões de FAMES comerciais e das amostras sob mesmo método de separação, ocorrendo a conversão de % para mg/100g de carne fresca. Houve interação ($P < 0,05$) entre classe sexual e nível de restrição alimentar apenas sobre o ácido eláidico e o behênico. Houve efeito ($P < 0,05$) de classes sexuais sobre o ácido linoléico e araquidônico. As carnes dos animais submetidos a 0 e 30% de restrição alimentar apresentaram valores semelhantes entre si e superiores às dos animais sob 60% de restrição sobre as concentrações dos ácidos palmítico, palmitoleico, esteárico, oléico e CLA e o inverso ocorreu com o ácido araquidônico e eicosapentaenóico. Pode-se concluir que o perfil lipídico da carne é menos favorável a saúde quando os animais são submetidos à restrição alimentar de 60%.

Palavras-chave: CLA. NUTRIÇÃO DE RUMINANTES. OVINOS DESLANADOS.