

## **AVALIAÇÃO DA EXPRESSÃO DO GENE PPAR $\gamma$ E A SUA CORRELAÇÃO COM A QUALIDADE DA CARNE EM OVINOS PANTANEIROS ABATIDOS COM DIFERENTES CATEGORIAS DE PESOS**

**SANTOS, Jessica Cristina Gonçalves dos**<sup>1</sup> (jessicawandscheer@hotmail.com); **CRISPIM, Bruno do Amaral**<sup>2</sup> (brunocrispim.bio@gmail.com); **CARNELOSSI, Elias Alberto Gutierrez**<sup>4</sup> (eliasgutzoo@hotmail.com); **VARGAS-JUNIOR, Fernando Miranda**<sup>4</sup> (fernandovargas@ufgd.edu.br), **SENO, Leonardo de Oliveira**<sup>4</sup> (leonardoseno@ufgd.edu.br); **GRISOLIA, Alexeia Barufatti**<sup>3</sup> (alexeiagrisolia@ufgd.edu.br);

<sup>1</sup>Discente do curso de Zootecnia da UFGD – Dourados; PIBIC-CNPq.

<sup>2</sup>Doutorando em Ciência e Tecnologia Ambiental da Faculdade de Ciências Exatas e Tecnologia, UFGD – Dourados.

<sup>3</sup>Professora Doutora da Faculdade de Ciências Biológicas e Ambientais, UFGD - Dourados.

<sup>4</sup>Professor Doutor da Faculdade de Ciências Agrárias, UFGD - Dourados.

A qualidade da carne é uma característica bastante avaliada pelos consumidores, estas podem ser influenciadas pela expressão de genes que atuam durante a fase de desenvolvimento do tecido muscular e adiposo em animais de produção. A adipogênese, lipogênese e o armazenamento de ácidos graxos, podem ser influenciados pelo gene PPAR $\gamma$  (proliferador de peroxissoma-Activated Receptor  $\gamma$ ) e a sua expressão pode estar correlacionada com maior deposição de gordura na carcaça que influencia nas características da carne, tais como maciez e suculência. Neste contexto, o objetivo do estudo foi avaliar a expressão do gene PPAR $\gamma$  no músculo *Longissimus dorsi* (LD) de nove ovinos Pantaneiros abatidos com diferentes pesos (15, 25 e 35 kg) e a sua possível correlação com características qualitativas da carcaça e eficiência alimentar. Para avaliar a expressão do gene, foi realizada a extração de RNA a partir do músculo LD e os resultados de expressão das amostras foi obtida por RT-qPCR. A expressão do PPAR $\gamma$  apresentou correlação positiva significativa para as características de marmoreio (0,77), textura (0,79), pH do LD (0,95), pH do músculo *Semimembranosus* (0,77), pH do *Gluteus biceps* (0,85), pH do *Triceps brachii* (0,82) e negativa para eficiência alimentar (-0,85) e eficiência protéica (-0,85). Não foi significativa a correlação entre o gene e os diferentes pesos ao abate, possivelmente devido ao tamanho amostral reduzido, porém foi possível observar que há variações na expressão entre diferentes pesos. Em conclusão, os resultados indicaram que houve correlação positiva entre o aumento da expressão do gene PPAR $\gamma$  com a maior quantidade de marmoreio (gordura intramuscular), indicando que o gene está relacionado com esta importante característica de interesse comercial que interfere na suculência da carne. Dessa forma, os resultados obtidos neste estudo podem servir como base na busca de marcadores genéticos moleculares e/ou genes candidatos que podem ser utilizados como potenciais marcadores associados a características de interesse comercial, utilizando na seleção de reprodutores em programas de melhoramento genético, porém é necessário a realização de novos estudos para o gene PPAR $\gamma$  devido à sua influência sobre as características da qualidade da carne.

**Palavras chave:** *Ovis Áries*. Gordura intramuscular. Expressão gênica.

**Agradecimentos:** Ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) pela bolsa concedida; a CAPES, e a Universidade Federal da Grande Dourados (UFGD) pelo suporte financeiro.