

ÁCIDOS GRAXOS DA CARNE DE CORDEIROS PANTANEIROS ABATIDOS COM DIFERENTES PESOS CORPORAIS

Marcos Rubens da Silva Paes¹; Luis Gustavo Castro Alves²; Alexandre Rodrigo Mendes Fernandes³; Leonardo de Oliveira Seno⁴; Adriana Hirata⁵; Roseane Scheufele Messa⁶.

¹ Discente do Curso de Zootecnia da Universidade Federal da Grande Dourados – UFGD, Dourados, Mato Grosso do Sul, Email: (marcos_rubenssilva@hotmail.com)

² Doutorando em Ciência Animal, Universidade Estadual de Londrina - UEL, Londrina, Paraná;

⁴ Docente do Curso e do Programa de Pós-Graduação em Zootecnia, Universidade Federal da Grande Dourados – UFGD;

⁵ Docente do Curso e do Programa de Pós-Graduação em Zootecnia, Universidade Federal da Grande Dourados – UFGD;

⁶ Discente do Curso de Zootecnia da Universidade Federal da Grande Dourados – UFGD, Dourados, Mato Grosso do Sul

A carne é um alimento rico em gorduras, sendo muito criticada quanto ao aspecto de alimentação saudável. Mas esse conteúdo pode variar amplamente, especialmente a composição de ácidos graxos. Objetivou-se avaliar as características qualitativas da carne de cordeiros “Pantaneiros” terminados em confinamento e abatidos em diferentes pesos corporais (15, 20, 25, 30 e 35 kg). Este trabalho foi realizado no período de bolsa PIBIC Foram utilizados 45 cordeiros “Pantaneiros”, machos, não castrados, distribuídos em um delineamento inteiramente casualizado com cinco tratamentos e nove repetições. Os animais foram confinados em baias individuais e alimentados *ad libitum*. O abate ocorreu quando os animais atingiram os pesos corporais pré-determinados. Após as carcaças estarem limpas e resfriadas, foram seccionadas longitudinalmente e separadas em duas meias-carcaças. Para avaliação do perfil de ácidos graxos foram utilizadas amostras do músculo *Longissimus dorsi*, utilizando-se a metodologia de Bligh Dyer (1959) e leitura em cromatógrafo a gás. Houve efeito dos diferentes pesos corporais sobre o perfil de ácidos graxos (AG) do músculo analisado (*Longissimus dorsi*). Os teores individuais dos ácidos graxos saturados (AGS) e insaturados (AGI) (expressos em %) identificados na carne de cordeiros de diferentes pesos corporais. Foram identificados 20 ácidos graxos na carne de cordeiros “Pantaneiros” de diferentes pesos corporais, sendo 4 ácidos graxos saturados com resultados significativos (mirístico - C14:0, palmítico - C16:0, heptadecanóico - C17:0 e esteárico - C18:0), 1 ácido graxo monoinsaturado (oleico - C18:1) e 1 ácido graxo poli-insaturado (linoleico - C18:2n-6). Pode-se observar um comportamento crescente na concentração dos ácidos graxos saturados mirístico e palmítico e decrescente do ácido graxo esteárico com o aumento do peso corporal dos cordeiros “Pantaneiros”. Ao considerar o perfil de ácidos graxos do presente estudo é possível concluir que o aumento do peso corporal dos cordeiros “Pantaneiros” aumentou os teores de ácidos graxos hipercolesterolêmicos, reduziu o de hipocolesterolêmicos, diminuiu o de monoinsaturados e poli-insaturados. Podendo ser observados resultados mais desejáveis nos animais de menores pesos corporais.

Palavra-chave: Cordeiro. Ácidos graxos. Pantaneiros

Agradecimentos; Ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico - CNPQ órgão financiador do seguinte trabalho, e a todos os colaboradores do núcleo de pesquisa Ovinotecnia – UFGD –FCA – Zootecnia .