AVALIAÇÃO DO PERFIL LIPÍDICO DAS GEMAS DE OVOS DE POEDEIRAS LEVES ALIMENTADAS COM ERVA MATE (LLEX PARAGUARIENSIS)

Wellington Dos Santos (well_dos_santos@hotmail.com)

Rodrigo Garófallo Garcia (rodrigogarcia@ufgd.edu.br)

Erika Rosendo De Sena Gandra (erika.sena@gmail.com)

Tassia Maria Souza Bevilaqua (tassia-@hotmail.com)

Marcio Romeiro Avila (marcio20_avila@hotmail.com)

João Paulo Tiburcio Bueno (joaopaulozootecnista10@gmail.com)

O cuidado com a qualidade dos produtos tem aumentado, principalmente em medidas para reduzir oxidação lipídica que é o principal processo pelo qual ocorre a perda da qualidade dos produtos. Desta forma avaliou-se a inclusão da erva mate (IIex paraguariensis) sobre possível alteração no perfil de ácidos graxos da gema com relação ao tempo de armazenamento dos ovos. Pensando nisso foi realizado um experimento com 180 poedeiras da linhagem Bovans White com 60 semanas de idade, em 5 tratamentos com 6 repetições cada, sendo 6 aves por repetição, distribuído em: T1 controle com 0 g/kg, T2 com 15 g/kg, T3 com 30 g/kg, T4 com 45 g/kg, T5 com 60 g/kg alimentadas com erva-mate no modo ad libitum juntamente com água, em um período total de 112 dias, subdivididos em 4 períodos de 28 dias, o delineamento foi inteiramente cazualizado. Para determinar o perfil de ácidos graxos da gema foram homogeneizadas as 3 gemas de cada repetição e encaminhadas para congelar a – 5°C em freezer e posteriormente foram liofilizadas e ésteres por cromatógrafo gasoso. Os ácidos graxos avaliados foram mirístico (C14:0), palmítico (C16:0), palmitoleico (C16:1), esteárico (C18:0), oleico (C18:1) e linoleico (C18:3). Não ouve interação entre os niveis de inclusão de erva mate e o tipo de conservação dos ovos (P>0,05). Foi possível observar que a concentração de ácidos graxos nos ovos de galinhas poedeiras comerciais (P<0.05) foi alterada de forma quadrática, de forma que os ácidos graxos mirístico C14:0, palmítico C16:0, palmitoleico C16:1, esteárico C18:0, oleico C18:1 e linoleico C18:3 apresentaram-se em menor concentração ao nível de 1,03%, 1,54%, 1,85%, 1,61%, 1,99% e 1,91% de inclusão de erva mate, respectivamente, obtendo-se como nível médio 1,65%. Também foi notável a visualização de que gemas provenientes do ambiente não refrigerado apresentaram menor capacidade antioxidante quando comparadas com as gemas de ambiente refrigerado. É possível o armazenamento de ovos com menor oxidação em temperatura ambiente utilizando a adição de erva mate até a concentração de 1,65%, em média.

Palavras-chave: Antioxidantes, Ácidos graxos, Avicultura