FUNCIONALIDADE DOS ÁCIDOS GRAXOS DO LEITE DE OVELHAS SUPLEMENTADAS COM DIFERENTES FONTES LIPÍDICAS

CHAGAS, Renata Alves das[1] (renataalveszootec@gmail.com); CUNHA, Tamires Marques Paes da[2] (tamires.mpc@gmail.com); PANTOJA, Jéssica de Carvalho[1] (jessicka.carvalho17@gmail.com); BARBOSA, Cristiane Rebouças[1] (cris_ag10@hotmail.com); CARDOSO, Claudia Andréa Lima[3] (claudiacardosouems1@gmail.com); VARGAS JUNIOR, Fernando Miranda de[4] (fernandojunior@ufgd.edu.br)

[1]Discente do Programa de Pós-Graduação em Produção Animal da UFGD – Dourados;
[2]Discente do curso de Engenharia de Alimentos da UFGD – Dourados;
[3]Docente do curso de Química da UFGD – Dourados – MS;
4Docente do curso de Zootecnia da UFGD – Dourados – MS.

A demanda por alimentos nutracêuticos vem crescendo de forma acentuada e uma das formas de contribuir com isto nos alimentos de origem animal passa pela alimentação dos animais com suplementos potencialmente benéficos. O perfil de ácidos graxos do leite pode ser modificado com a suplementação dos animais produtores com a utilização de fontes lipídicas na alimentação. Assim, o objetivo deste trabalho foi verificar o efeito da inclusão de diferentes fontes lipídicas na alimentação de ovelhas sobre a funcionalidade dos ácidos graxos do leite. Foram selecionadas 25 ovelhas da raça Pantaneira, distribuídas em 5 grupos homogêneos, mantidas em confinamento de forma individual. Os animais foram alimentados com um concentrado comercial (CC) (BOCOVINO®) fornecido com base na produção leiteira (1 kg de CC por 1 kg de leite) e feno de Aveia e Tífton *ad libitum* nas baias após as ordenhas. No momento das ordenhas (7h e 15h), as ovelhas recebiam os concentrados experimentais (100 g/animal/ordenha), que foram: Controle (Con – ração a base de milho e soja), Gordura protegida de soja (GPS – 30 g/dia), Gordura protegida de palma (GPP – 30 g/dia), combinação das gorduras protegidas (Blend – 30 g/dia) e Grão de soja desativado (GSD – 124 g/dia). Para determinação dos ácidos graxos do leite foram realizadas amostras a cada 14 dias compostas dos últimos 5 cinco dias em 4 períodos. Os ácidos graxos foram calculados quanto a sua funcionalidade em hipocolesterolêmicos, hipercolesterolêmicos, neutros e residuais. Os animais que foram suplementados com GPP apresentaram maior ($P < 0.01$) proporção de ácidos graxos hipercolesterolêmicos (44.79), diferindo de Con e Blend (44.14 e 43.95, respectivamente), estes diferiram do GPS (42.49) e por último, o GSD diferiu dos demais (40.72). Para os índices hipocolesterolêmicos, o GSD foi maior ($P < 0.01$) (18.61), diferindo do GPS (17.63), que diferiu de Con e Blend (16.56 e 16.50, respectivamente), e por último o GPP, diferindo dos demais (16.02). O grupo dos ácidos graxos neutros foi maior ($P < 0.01$) para GPS, Blend e GSD (21.22, 21.20 e 21.19, respectivamente) diferindo de GPP e Con (20.97 e 20.87, respectivamente). O grupo dos ácidos graxos residuais apresentou o mesmo comportamento dos ácidos graxos neutros, observando-se os seguintes resultados: 1.67, 1.66, 1.66, 1.61 e 1.60 para GPS, Blend, GSD, Con e GPP, respectivamente. Conclui-se que o uso de grão de soja desativado na alimentação de ovelhas traz resultados satisfatórios quanto a diminuição de ácidos graxos que causam prejuízos à saúde humana ao diminuir o índice de hipercolesterolêmicos e aumentar hipocolesterolêmicos.

Palavras-chave: perfil da gordura, alimento nutracêutico, lactação.

Agradecimentos: A UFGD pelo apoio institucional, a Capes pela concessão de bolsa no primeiro ano de mestrado e a FUNDECT pela concessão de bolsa no segundo ano de mestrado