

Perfil lipídico da carne de cordeiros da raça Morada Nova

Alencar, Renata Teixeira^{1}; Lima, Lisiane Dorneles de²; Duarte, Terezinha Fernandes³; Albuquerque, Fernando Henrique M. A. R. de⁴; Batista, Ana Sancha Malveira⁵; Facó, Olivardo²*

Os lipídios exercem papel considerável na alimentação, pois possuem ácidos graxos essenciais, vitaminas lipossolúveis e fosfolipídios. Sendo de grande interesse dos consumidores saber qual tipo encontra-se presente na carne, diante da recomendação, para minimizar o risco de doenças cardiovasculares, de se reduzir a ingestão de gorduras ricas em colesterol e ácidos graxos saturados, e de se aumentar o consumo dos mono e poli-insaturados. Objetivou-se nesse trabalho verificar se a idade ao abate e o uso de suplementação no período pré-desmame altera o perfil lipídico da carne de cordeiros da raça Morada Nova. Utilizou-se 32 cordeiros machos inteiros, desmamados em média aos 110 dias de idade. Na primeira fase (aleitamento) distribuíram-se os animais em dois grupos, com e sem suplementação privada (*creep-feeding*) junto com a mãe e em pastagem nativa. A dieta do *creep-feeding* foi formulada atendendo as exigências. Após essa fase, os animais foram confinados sendo oferecida dieta única, com exigência nutricional para ganho de 200 gramas/dia. O primeiro abate ocorreu a uma média de 105 dias (quatro animais sem suplementação e quatro suplementados), os demais animais foram abatidos em três datas subsequentes com 133, 161 e 189 dias de idade, constituindo um arranjo fatorial 4 x 2. Antes do abate, os cordeiros foram submetidos a jejum de 16 horas de dieta sólida e líquida. Após o abate, as carcaças foram encaminhadas ao resfriamento por 24 h a 10 °C. Terminado esse período, obteve-se

o Longissimus dorsi, que foi devidamente embalado, identificado e encaminhado para as análises, sendo determinado o teor de lipídios, colesterol e os ácidos graxos. A suplementação ou a idade ao abate não interferiram no teor de colesterol ($P>0,05$), que apresentou média geral de 64,53 mg/100 g. A suplementação também não interferiu ($P>0,05$), no teor médio de lipídios (1,73%), enquanto a idade promoveu efeito quadrático, com o maior teor sendo determinado aos 189 dias (2,11%). Provavelmente esse efeito deu-se em virtude da maior deposição de gordura e melhor acabamento obtido pelos animais nessa idade. Foram identificados 17 ácidos graxos, sendo sete saturados, cinco monoinsaturados e cinco poli-insaturados. A suplementação não interferiu no perfil dos ácidos graxos ($P>0,05$), e a idade ao abate apresentou efeito linear decrescente nos ácidos graxos láurico (C12:0); mirístico (C14:0); pentadecanóico (C15:0) e linolênico (C18:3n3) e crescente para oleico (C18:1n9c) ($P<0,05$). A carne de cordeiros Morada Nova apresentou baixo teor lipídico e colesterol quando comparada aos teores da raça Santa Inês informados na literatura, e um perfil de ácidos graxos com predominância de saturados e importante contribuição de C18:1n9c e C18:3n3. Diante do exposto, a composição lipídica encontrada no estudo para carne de cordeiros da raça Morada Nova não sofreu influência do uso de suplementação no período pré-desmame, porém a idade ao abate influenciou o teor de lipídios e ácidos graxos.

Palavras-chave: Qualidade de carne, Idade de abate, *Creep-feeding*.

Suporte financeiro: Embrapa e CNPq.

¹Aluna do Curso de Graduação em Zootecnia da Universidade Estadual Vale do Acaraú, Bolsista PIBIC/CNPq/Embrapa.

²Pesquisadora da Embrapa Caprinos e Ovinos, Orientadora.

³Assistente da Embrapa Caprinos e Ovinos.

⁴Pesquisador da Embrapa Caprinos e Ovinos.

⁵Professora Adjunta do Curso de graduação em Zootecnia, Universidade Estadual Vale do Acaraú, Sobral, CE.

*Apresentadora do pôster: renata.teixeira.alencar@gmail.com