

INTRODUÇÃO

A carne bovina constitui uma das principais fontes de proteína animal na alimentação humana no mundo e com alto impacto em aspectos sociais e culturais. Ao se considerar que a carne é uma das maiores fontes de gordura da dieta, principalmente de gorduras saturadas, ela tem sido associada a várias doenças, como cânceres e problemas cardiovasculares, sendo responsáveis por alterações nos níveis de colesterol sanguíneo. No entanto, nem todos os ácidos graxos presentes na carne são maléficos a saúde, já que a carne apresenta alta concentração de ácidos graxos insaturados, monoinsaturados e poliinsaturados que estão correlacionados a benefícios na saúde humana como aumento dos níveis de HDL no sangue.

OBJETIVOS

Avaliar o perfil de ácidos graxos da gordura intramuscular de tourinhos Nelores e Cruzados Nalore x Angus terminados em confinamento.

MATERIAL E MÉTODOS



25 animais nelore- com peso vivo inicial médio de 344,4 ± 30 kg

50 animais

25 animais cruzados ½ Angus x ½ Nelore com peso vivo inicial médio de 426,5 ± 27 kg.

Machos inteiros, 18 meses de idade

Período de confinamento

106 dias

Animais cruzados
Angus x Nelore

127 dias

Animais Nelore



Dieta composta por silagem de milho, milho moído, soja integral e núcleo mineral

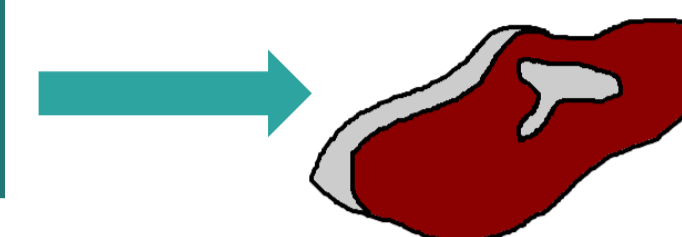
Desses, 21 dias foram destinados à adaptação



Figura 1: Animais Nelore confinados

Relação volumoso concentrado de 35:65

Abate dos animais confinados



Amostras do músculo *Longissimus dorsi* entre a 12^a e a 13^a costelas

- Análise do perfil de ácidos graxos da gordura intramuscular

A atividade da enzima Δ^9 dessaturase e o índice de trombogenicidade foram calculados através das equações propostas por Kazala, Lozeman e Mir, (1999) e Ulbricht e Southgate (1991)



Figura 2: Animais cruzados no curral para manejo pré abate



Figura 3: Amostras individuais para avaliação do perfil de Ác. graxos

RESULTADOS

Tabela 1: Médias e erros padrões das médias (EPM) do somatório e das razões dos ácidos graxos, bem como da atividade de $\Delta 9$ dessaturase e do índice de trombogenicidade na gordura intramuscular de bovinos em confinamento.

ÁCIDO GRAXO	CRUZADOS	EPM	NELORE	EPM
Σ Saturados	49.73 ^b	±3.11	42.22 ^a	±0.90
Σ Insaturados	49.90 ^a	±3.09	57.45 ^b	±0.90
Σ Monoinsaturados	43.4 ^a	±3.20	50.4 ^b	±0.73
Σ Poliinsaturados	6.48 ^a	±0.77	7.03 ^a	±0.73
Poliinsaturados/saturados	0.13 ^a	±0.02	0.16 ^a	±0.01
Ômega 3	0.50 ^a	±0.05	0.61 ^a	±0.05
Ômega 6	5.35 ^a	±0.79	5.67 ^a	±0.55
Ômega 6/ômega3	11.40 ^a	±2.54	9.05 ^a	±0.21
Δ^9 dessaturase 18	65.3 ^a	±3.81	74.1 ^b	±0.84
Trombogenicidade	1.97 ^b	±0.27	1.36 ^a	±0.05

CONCLUSÃO

Concluiu-se que os animais Nelore apresentaram uma carne mais saudável para o consumo humano devido à menores concentrações de gordura saturada, menor potencial trombogênico e maiores concentrações de gordura insaturada e monoinsaturada em relação aos animais cruzados.

REFERÊNCIAS

ULBRICHT, T. L. V.; SOUTHGATE, D. A. T. Coronary heart disease: seven dietary factors. The lancet, v. 338, n. 8773, p. 985-992, 1991.

KAZALA, E. C.; et al. Relationship of fatty acid composition to intramuscular fat content in beef from crossbred Wagyu cattle. Journal Animal Science, v. 77, p. 1717-1725, 1999.