

### Efeito da composição racial no perfil de ácidos graxos do músculo de novilhos de corte terminados em pastagem ou em confinamento

**Autor Principal:** Rodrigo Fagundes da Costa  
**E-mail:** rodrigofdacosta@hotmail.com

**Co-autor(es):** Sérgio O. Juche; Ândrea Plotzki Reis; Bruno Borges Machado Teixeira; Maurício Morgado Oliveira; Fernando Flores Cardoso; Élen S. Nalério.

**Orientador(a):** Fernando Cardoso  
**Instituição:** Embrapa

**Área de Conhecimento:** Ciências Agrárias

**Categoria:** Pesquisa

**Apresentação:** Apresentação Oral

#### Resumo:

O aumento da produção de carne bovina e a conquista de mercados exigentes trouxeram a necessidade da pecuária de corte brasileira adequar-se a novos padrões de qualidade. O consumidor busca uma carne que seja macia, saborosa e principalmente saudável. Para tanto, a escolha do grupo genético do rebanho pode ser um aliado importante, já que algumas composições genéticas podem apresentar maior proporção de ácidos graxos benéficos à saúde humana. O objetivo deste trabalho foi avaliar o perfil de ácidos graxos (AG) da fração lipídica da carne bovina em diferentes composições genéticas. Foram avaliados 68 novilhos castrados com os genótipos: Aberdeen Angus (ANAN); Hereford (HHHH); Nelore (NENE); Aberdeen Angus x Nelore (ANNE); Aberdeen Angus x Hereford (ANHH) e Aberdeen Angus x Caracu (ANCR). Destes animais, 33 foram terminados em pastagem cultivada de Azevém (*Lolium multiflorum*) e Aveia-preta (*Avena strigosa* Schreb) e 35 animais em confinamento com alimentação em proporção de 60% silagem de milho e sorgo e 40% concentrado. Os novilhos foram abatidos com 3 mm de espessura de gordura subcutânea, determinada por ultrassonografia, pesando em média 468,3 kg. Uma sub-amostra do músculo Longissimus dorsi, da região entre a 12° e 13° costela, foi coletada de cada novilho, liofilizada, e a fração lipídica extraída pelo método de Bligh & Dyer para determinação do perfil de AG. A identificação dos ésteres metílicos de AG foi feita por comparação com os tempos de retenção e as concentrações dos AG do padrão de ésteres metílicos de AG. Não houve interação entre o sistema de terminação e o genótipo no perfil de AG do músculo L. dorsi ( $P > 0,05$ ), indicando que as diferenças entre genótipos são constantes sejam os novilhos terminados em pastagem ou em confinamento. Os novilhos ANHH, HHHH e NENE apresentaram teores mais elevados de AG n-6 ( $2,4\% \pm 0,17$ ,  $2,4\% \pm 0,21$ , e  $2,31\% \pm 0,29$ , respectivamente) do que os ANCR ( $1,52\% \pm 0,21$ ). O teor de AG poliinsaturados foi maior nos novilhos ANHH e HHHH ( $3,4\% \pm 0,32$  e  $3,97\% \pm 0,40$ , respectivamente) do que nos ANCR ( $2,64\% \pm 0,39$ ). Por outro lado, o teor de AG monoinsaturados foi superior para os novilhos ANCR e ANNE ( $43\% \pm 0,84$  e  $42\% \pm 0,91$ ) em relação aos ANAN ( $39\% \pm 0,96$ ), ANHH ( $38\% \pm 0,69$ ) e HHHH ( $39\% \pm 0,83$ ), respectivamente. Por fim, as concentrações de ácido linoléico conjugado (CLA), AG n-3, relação n-6/n-3 foram similares entre os diferentes grupos genéticos avaliados neste estudo. Os resultados preliminares deste estudo não evidenciam grupo genético como uma opção para produzir carne com perfil de ácidos graxos mais saudável.

#### Palavras-chave:

Ácidos graxos, carne, CLA, ômega-3, ômega-6

Desenvolvido: NTIC - Universidade Federal Do Pampa