

Perfil de ácidos graxos do músculo de novilhos de corte terminados em pastagem cultivada ou em confinamento

Autor Principal: Ândrea Plotzki Reis
E-mail: drica-plotzki@hotmail.com

Co-autor(es): Sérgio O. Juchem²; Mauricio Morgado Oliveira³; Rodrigo Fagundes da Costa⁴; Rodrigo Azambuja⁵; Bruno Teixeira⁵; Fernando Cardoso²

Orientador(a): Fernando Flores Cardoso
Instituição: UNIPAMPA

Área de Conhecimento: Ciências Agrárias

Categoria: Pesquisa

Apresentação: Apresentação Oral

Resumo:

O consumo de ácidos graxos n-3, ácido linoléico conjugado (CLA, C18:2 cis-9, trans 11) e seu precursor, o ácido vacênico (C18:1, trans 11) tem sido preconizado como parte de uma dieta saudável. Produtos de origem animal oriundos de ruminantes são as principais fontes de CLA e ácido vacênico na dieta. A dieta é a principal fonte de variação no que se refere ao perfil de ácidos graxos (AG) da carcaça de ruminantes. O objetivo deste trabalho foi avaliar o perfil dos AG em diferentes sistemas de terminação. Avaliou-se 68 novilhos de seis diferentes genótipos, 35 em confinamento e 33 em pastagem cultivada. A dieta de confinamento foi composta por 60% de silagem de milho e 40% de concentrado. Os novilhos em pastagem foram mantidos em um potreiro com aveia e azevém. Os abates foram realizados à medida que os animais atingiram 3mm de gordura subcutânea, monitorada por ultrassonografia. Após o abate, e resfriamento das carcaças, amostras do músculo Longissimus dorsi (LD) entre a 12^a e 13^a costela foram coletadas. Uma sub-amostra, desprovida de gordura subcutânea, foi liofilizada para determinação do perfil de AG por cromatografia gasosa. A fração lipídica do músculo foi extraída pelo método de Bligh & Dyer. 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. Novilhos sob pastejo apresentaram maiores teores de CLA ($0,43 \pm 0,03$ vs. $0,32 \pm 0,03$) e ácido linoléico ($1,37 \pm 0,09$ vs. $0,35 \pm 0,08$) no músculo do que novilhos em confinamento, respectivamente. O teor de ácido oléico foi maior nos novilhos confinados ($P=0,002$). Entretanto, os teores de linoléico ($1,88 \pm 0,111$ vs. $1,55 \pm 0,137$), mirístico ($2,21 \pm 0,087$ vs. $2,30 \pm 0,091$), esteárico ($15,52 \pm 0,424$ vs. $16,41 \pm 0,488$) e AG n-6 ($2,15 \pm 0,147$ vs. $1,95 \pm 0,161$) no músculo não diferiram entre os dois sistemas de terminação ($P>0,05$). Novilhos sob pastejo tiveram níveis superiores de AG n-3 ($1,98 \pm 0,16$ vs. $0,61 \pm 0,13$) no músculo, o que resultou em relações n-6:n-3 ($0,96$ vs. $3,21$) mais baixas em novilhos sob pastejo ou confinamento, respectivamente ($P<0,05$). Novilhos sob pastejo apresentaram teores mais elevados de AGP ($3,98 \pm 0,312$) e maior proporção de AG monoinsaturados nos animais do confinamento ($41,78 \pm 0,587$). Os teores de ácido eicosapentaenoico também foram mais elevados ($0,53 \pm 0,06$ vs. $0,21 \pm 0,05$) em novilhos sob pastejo. Novilhos terminados em pastagem apresentaram teores de AG metil-trans-vacênico mais elevados ($1,36 \pm 0,06$ vs. $0,92 \pm 0,05$) do que os terminados em confinamento, respectivamente. Novilhos terminados em pastagem de aveia e azevém apresentaram perfil de AG do LD mais saudável que em confinamento.

Palavras-chave:

Perfil ácidos graxos, terminação, confinamento

Desenvolvido: NTIC - Universidade Federal Do Pampa