Zootecnia

Perfil de ácidos graxos da carne de cordeiros alimentados com óleo de castanha-do-brasil em dietas com diferentes fontes de volumosos

Mariana Guazelli De Oliveira - 9º módulo de Zootecnia, UFLA, PIBIC/CNPq

Fabricio Leandro Nascimento - 10º módulo de Zootecnia, UFLA, PIBIC/UFLA

Mylenna Mayra Silva - 4º módulo de Zootecnia, UFLA, PIBIC/UFLA

Arnaldo Santos Rodrigues Júnior - 8º módulo de Zootecnia, UFLA

Elicias Pereira dos Santos - Mestrado em Produção e Nutrição de Ruminantes – PPGZ, UFLA

Iraides Ferreira Furusho Garcia - Orientadora, DZO, UFLA. - Orientador(a)

Resumo

O consumo de carnes vermelhas tem apresentado malefícios para a saúde humana em função da presença de gordura saturada. Nesta conformidade, a suplementação lipídica é uma forma de alterar o perfil lipídico das carnes. Nesse trabalho, objetivou – se avaliar o efeito da inclusão do óleo de castanha – do – Brasil (OCB), em dietas de cordeiros confinados individualmente, sobre o perfil de ácidos graxos. Foram testadas de 4 dietas experimentais: Silagem de Milho e Concentrado Padrão (SMP); Silagem de Milho e Concentrado Com OCB (SM-OCB); Feno Tifton 85 e Concentrado padrão (FT85P); Feno Tifton 85 e Concentrado com OCB (FT85-OCB). O experimento foi conduzido na Fazenda Conquista, em Lavras-MG, durante 60 dias. Utilizou-se 24 cordeiros machos, mestiços Dorper x Santa Inês, com peso médio inicial de 29,33 ± 3,059 Kg e idade média de 150 dias, distribuídos aleatoriamente em delineamento inteiramente casualizado, com 6 repetições por tratamento. Os animais foram manejados em baias individuais (1,6m2), com cocho e bebedouro, sendo alimentados as 07:00 e as 17:00 horas, com a dieta completa, permitindo consumo ad libitum. Após 60 dias, os animais foram abatidos e coletadas amostras do músculo Longissimus lumborum esquerdo para avaliação do perfil de ácidos graxos (Delmonte et al., 2011). Neste trabalho são abordos os principais grupos de ácidos graxos. Houveram interações significativas entre os fatores estudados para o somatório de ácidos graxos poli-insaturados (PUFA), e as relações entre saturado:poli-insaturado (AGS:PUFA) e monoinsaturado:poli-insaturado (MUFA:PUFA). A carne dos animais do tratamento FT85-OCB apresentou menor proporção de PUFA quando comparado aos animais FT85P. Dentre os volumosos utilizados, sem adição de OCB, a silagem proporcionou uma carne com maior somatório de PUFA. A relação AGS:PUFA na carne de animais do tratamento FT85-OCB foi maior. Nas carnes obtidas de animais que receberam a dieta FT85P, houve maior proporção dos ácidos graxos do grupo Ômega 6. Não foram observadas diferenças para outros grupos de ácidos graxos ômegas 7, 9 e 3. Igualmente, não houve efeito para as estimativas dos seguintes índices calculados: atividade delta-9 desaturase e da elongase;, aterogenecidade;, trombogenecidade;, somatório de ácidos graxos desejáveis; ácidos graxos, hipo e hipercolesterolêmico. Concluiu – se que, dietas contendo feno e OCB podem proporcionar pequenas melhoras nas proporções de ácido graxos considerados benéficos a saúde.

Palavras-Chave: cordeiros, ácidos graxos, volumosos.
Instituição de Fomento: CNPq

Link do pitch: https://youtu.be/JwWRRsuc8kM