



28 e 29 de setembro de 2017  
Aquidauana, MS

**Avaliação do perfil lipídico das gemas de ovos de poedeiras leves alimentadas com erva mate (*Ilex paraguariensis*) em diferentes armazenamentos**

**Bevilaqua, T. M<sup>a</sup>. S.<sup>1\*</sup>; Garcia, R. G.<sup>1</sup>; Borille, R.<sup>2</sup>; Granda, E. R. S.<sup>1</sup>; Cardoso, C. A. L.<sup>3</sup>; Rezende, E. B.<sup>1</sup>; Marques, R. E.<sup>1</sup>; Ávila, M. M.<sup>1</sup>;**

<sup>1</sup>Universidade Federal da Grande Dourados, Faculdade de Ciências Agrárias, Dourados, MS, Brasil; <sup>2</sup> Universidade Federal de Santa Maria, Campus Palmeira das Missões, RS, Brasil; Universidade Estadual do Mato Grosso do Sul, campus Dourados, MS, Brasil.

[\\* tassia@hotmail.com](mailto:tassia@hotmail.com)

A composição dos ácidos graxos do ovo, particularmente o seu conteúdo em poli-insaturados, que são depositados nas gemas dos ovos das aves, através do consumo de ração, podem variar de acordo com o alimento que ela ingere, sendo que o mesmo vale para adição de ingredientes com função antioxidante à ração. O experimento foi realizado na Universidade Federal da Grande Dourados. Foram utilizadas 180 poedeiras da linhagem *Bovans White* com 60 semanas de idade, distribuídas em delineamento inteiramente casualizado. Os tratamentos compreenderam a inclusão de erva mate (*Ilex paraguariensis*) na ração (0%; 1,5%; 3,0%; 4,5 e 6,0%). Os ovos foram armazenados durante 15 dias em temperatura ambiente ( $25 \pm 2^\circ\text{C}$ ) e refrigerados ( $8 \pm 2^\circ\text{C}$ ). Para a avaliação do perfil de ácidos graxos, as gemas foram liofilizadas (Liotop- L101) e então encaminhadas para o laboratório de tecnologia da Universidade Estadual do Mato Grosso do Sul (UEMS-Dourados) para a obtenção dos ésteres, onde foram analisados em cromatógrafo gasoso GC-17 A Shimadzu com coluna capilar (CARBOVAX), sendo utilizado hidrogênio como gás de arraste e os cálculos foram feitos por integração com um computador ligado ao detector. Os resultados foram avaliados pela análise de variância com o auxílio do software Minitab® 17.1.0, quando significativas a  $P < 0,05$  foram submetidas a análise de regressão. Os resultados demonstraram não haver interação entre os níveis de inclusão de erva mate e o tipo de conservação dos ovos ( $P > 0,05$ ). A concentração dos ácidos graxos mirístico C14:0, palmítico C16:0, palmitoleico C16:1, esteárico C18:0, oleico C18:1 e linoleico C18:3 sofreram efeito do tipo de conservação dos ovos ( $P < 0,001$ ), de forma que a quantidade dos ácidos graxos foram menores em ovos armazenados em temperatura ambiente, quando comparados com ovos frescos e com ovos conservados sob refrigeração. A influência dos níveis de erva mate no perfil de ácidos graxos alterou a concentração de ácidos graxos nos ovos de galinhas poedeiras comerciais ( $P < 0,05$ ) de forma quadrática, de forma que os ácidos graxos mirístico C14:0, palmítico C16:0, palmitoleico C16:1, esteárico C18:0, oleico C18:1 e linoleico C18:3 apresentaram-se em menor concentração ao nível de 1,03%, 1,54%, 1,85%, 1,61%, 1,99% e 1,91% de inclusão de erva mate, respectivamente, obtendo-se um nível médio de 1,65% de erva mate entre estes valores. Concluiu-se que ovos armazenados em temperatura ambiente possuem menor concentração de ácidos graxos e a proporção destes reduz com a adição de erva mate até a concentração de 1,65%, em média.

**Palavras-chave:** Antioxidante, ácidos graxos, *bovans White*.