



V WORKSHOP DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ZOOTECNIA E EM CIÊNCIA ANIMAL DO ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL

03 A 04 de Outubro de 2018

Local: FAMEZ/UFMS

AVALIAÇÃO DO PERFIL DE ÁCIDOS GRAXOS DA CARNE DE CORDEIROS POR MEIO DA COMPOSIÇÃO TECIDUAL DA CARÇAÇA.

Laize Viana SANTOS¹, Alexandre Rodrigo Mendes FERNANDES¹, Rusbel Raul Aspicueta BORQUIS¹, Adriana Satie Ozaki HIRATA¹, Dieferson de Oliveira RODRIGUES¹, Ingridi FUZIKAWA¹, Natássia Gabriela Targanski ZAGONEL¹, Luís Gustavo Castro ALVES²

Autor correspondente: laize29@hotmail.com

¹Universidade Federal da Grande Dourados

²Universidade Estadual de Londrina

Objetivou-se avaliar a relação entre a proporção de gordura na carcaça e o perfil de ácidos graxos da carne de cordeiros. Foram utilizados dados das carcaças e da carne de 45 cordeiros “Pantaneiros”, machos, desmamados, não castrados e com peso corporal médio de 12,78 kg $\pm$ 2,03 kg, a dieta foi composta por concentrado e volumoso na proporção de 80:20. Os animais foram abatidos no Laboratório de Tecnologia de Carnes da Universidade Federal da Grande Dourados, sendo insensibilizados por eletro narcose e sangria através secção das artérias carótidas e veias jugulares, após o resfriamento das carcaças, as mesmas foram separadas em cortes comerciais e as paletas foram dissecadas para a determinação de osso, músculo e gordura. Para determinação do perfil de ácidos graxos, o músculo *Longissimus dorsi*, congelado, foi liofilizado por 72 horas e moído em processador de alimentos, para posterior extração dos lipídeos e metilação dos ácidos graxos. A determinação do perfil dos ácidos graxos foi feita por cromatografia gasosa. A partir do perfil de ácidos graxos identificados foi calculado o total de ácidos graxos saturados (AGS), ácidos graxos insaturados (AGI), ácidos graxos monoinsaturados (AGMI), ácidos graxos poli-insaturados (AGPI). Para análise estatística foi utilizada a Correlação de Pearson entre a gordura e os principais ácidos graxos presentes no músculo *Longissimus dorsi*. Na análise foi possível observar que houve correlação negativa entre a gordura total da paleta e os ácidos graxos insaturados, valores -0,80 e -0,73. Tais valores não são favoráveis do ponto de vista da saúde humana, já que os mesmos possuem papel importante para a mesma.

Palavras-chave: Ácidos graxos saturados, Ácidos graxos insaturados, Correlação, *Longissimus dorsi*, Paleta.