



COMPOSIÇÃO QUÍMICA E PERFIL DE ÁCIDOS GRAXOS DA CARNE DE CORDEIROS SUPLEMENTADOS OU NÃO COM GORDURA PROTEGIDA

Maíra Longue Scheidegger, Erika Monteiro Tavares, Fábio da Costa Henry,
Célia Raquel Quirino

Os lipídeos têm papel importante na nutrição animal. São fonte de energia concentrada e de ácidos graxos essenciais, além de estarem associados com as características sensoriais da carne, como aroma, textura e sabor. O objetivo do presente trabalho foi avaliar a influência da gordura protegida na composição química da carne de borregos Santa Inês puros e mestiços ($\frac{1}{4}$ Santa Inês $\frac{3}{4}$ Dorper) suplementados ou não com gordura protegida.

Os animais foram alojados por delineamento inteiramente casualizado, utilizando-se dois tratamentos: T0 – dieta controle, T1 – suplementado (sendo 0,3 Kg de concentrado comercial e 0,1 Kg de gordura protegida) e dois grupos genéticos (Santa Inês e Mestiços). Após o abate, as carcaças foram refrigeradas a 2°C durante 24 horas. Em seguida, os músculos *Longissimus dorsi* (lado direito) foram seccionados, identificados, embalados à vácuo em sacos plásticos e armazenados a -18°C, até o momento da análise. A partir de métodos físico-químicos definiu-se a composição química e perfil de ácidos graxos do *Longissimus dorsi*. O programa SAS foi utilizado para a análise estatística. As médias foram comparadas pelo teste 't' de Student (0,05%) (SAS, 1999).

Não houve interação entre tratamentos e grupos genéticos para umidade (72,23%) e proteína (27,66%). As cinzas de mestiços (1,80%) e Santa Inês (1,31%) foram maiores em T1. O extrato etéreo de mestiços foi maior em T0 (6,63%) e Santa Inês em T1 (4,95%). Não houve interação entre tratamentos e grupos genéticos para ácido linoléico conjugado, C22:0, C20:1, C20:0, C19:0, C18:1 e C8:0. Os ácidos graxos monoinsaturados foram maiores em T1 (42,86%) que em T0 (37,05%). Mestiços tiveram melhor resposta em T1 para C17:0. Os ácidos graxos saturados e poliinsaturados tiveram diferença estatística para grupo genético e tratamento.

T1 não modifica a umidade, proteína e extrato etéreo, mas influencia a matéria mineral. A raça não altera trans-, mono-insaturados e ácido linoleico conjugado, mas altera C17:0 e poliinsaturados. T1 não modifica o teor de ácido linoleico conjugado, mas sim o conteúdo de ácidos monoinsaturados.

Palavras-chave: Suplementação energética, Santa Inês, $\frac{1}{4}$ Santa Inês $\frac{3}{4}$ Dorper.

Instituições de fomento: CNPq, FAPERJ, UENF, IFES.