ANÁLISE DO PERFIL DE ÁCIDOS GRAXOS DA CARNE DE BOVINOS DE DIFERENTES GRUPOS GENÉTICOS TERMINADOS EM CONFINAMENTO

Jorge Fellipe Rodrigues da Costa Santos[1], Aracele Pinheiro Pales dos Santos[2], Kárito Augusto Pereira[3], Renata Vaz Ribeiro[4], Klayto José Gonçalves dos Santos[5]

1 Graduando em Zootecnia, < PIBITI/CNPq>, UEG – São Luís de Montes Belos (GO) – jorgefellipezootecnia@gmail.com. 2 Doutora, Docente, UEG – São Luís de Montes Belos (GO) - aracele.pinheiro@yahoo.com.br. 3 Graduando em Zootecnia, PBIC/UEG – São Luís de Montes Belos – (GO) - karitoaugusto@hotmail.com. 4 Graduanda em Zootecnia, <PVIC>, UEG – São Luís de Montes Belos (GO) – renata.vaz.ribeiro@hotmail.com. 5 PhD, Docente, UEG – São Luís de Montes Belos (GO) - klayto.santos@ueg.br

A associação entre consumo de gordura e problemas de saúde colocou o perfil de ácidos graxos no foco das atenções. Enquanto a maior parte da mídia divulga que a gordura animal, está ligada ao aparecimento de doenças cardiovasculares e cancerígenas, pesquisas recentes vêm demonstrando que seu consumo feito de forma moderada pode prevenir o desenvolvimento dessas mesmas doenças. O perfil de ácidos graxos da gordura de bovinos pode ser influenciado por diversos fatores como clima, alimentação, idade, local de deposição da gordura, raça e tipo de cruzamento. Objetivou-se avaliar o ganho médio diário, peso de abate, desempenho, conformação, maturidade e características métricas de carcaça dos grupos genéticos; Determinar a composição física do corte da seção H.H.; Avaliar a textura, marmoreio e a força de cisalhamento dos grupos genéticos. O experimento foi realizado em uma propriedade rural, no município de São Luís de montes Belos – GO, composto por trinta e dois bovinos de corte pertencentes a quatro grupos genéticos sendo: Nelore (N), Aberdeen Angus x Nelore (AN), Caracu x Nelore (CN), Guzerá x Nelore (GN), distribuídos em oito baias com duas repetições de quatro animais por parcela. Os animais foram alimentados *ad libitum* com uma dieta composta por 74% de silagem de milho e 26% de concentrado, com base na matéria seca. Foram realizadas pesagens a cada 28 dias com os animais em jejum hídrico e alimentar de 16 horas. Os animais foram submetidos a um jejum alimentar de 16 horas, pesados e transportados até o frigorífico, para os procedimentos de abate. As meias-carcaças foram identificadas e pesadas. Da meia carcaça fria direita foi retirada uma secção entre a 10ª e 12ª costelas (músculo *Longissimus dorsi*), denominada "secção HH", obtendo-se as percentagens de músculo (PMU), gordura (PGO) e osso (POS). Nesta mesma secção, na altura da 12ª costela, foi aferido a espessura de gordura de cobertura (EG) com o auxílio de um paquímetro e realizadas as avaliações subjetivas de marmoreio da carne, após período mínimo de 30 minutos em exposição ao ar, atribuindo pontuações. Os ácidos graxos foram determinados por cromatografia gasosa utilizando-se um cromatógrafo marca THERMO, modelo FOCUS GC, com coluna capilar RESTEK, modelo RT 2560. Verificou-se que animais com predominância da raça Angus apresentaram maior ganho médio diário, peso ao abate, peso de carcaça quente, comprimento de carcaça e perímetro de braço em relação aos animais dos grupos N, CN e GN. Para rendimento de carcaça e conformação, os mestiços de Angus foram semelhantes aos animais da raça Nelore. Não houve diferença para proporção muscular, proporção de osso e porção comestível entre os grupos genéticos, porém a proporção de gordura foi semelhante entre AN, GN e N. A maciez da carne, determinada pela força de cisalhamento não foi influenciada pelos grupos genéticos estudados.

Palavras-chave: cromatografia gasosa, força de cisalhamento, *Longissimus dorsi*, marmoreio