



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

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

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

Pesquisas recentes vêm demonstrando que o consumo de ácidos graxos feito de forma moderada pode prevenir o desenvolvimento de algumas doenças. A partir desse trabalho objetivou-se avaliar a espessura de gordura dos diferentes grupos genéticos, comparando subjetivamente o grau de marmoreio, além de quantificar os ácidos graxos das amostras de carne e equiparar e relacionar as características da carne com os ácidos entre os grupos. O experimento foi composto por 32 bovinos de corte pertencentes a quatro grupos genéticos distribuídos em oito baias com duas repetições de quatro animais por parcela. Da meia carcaça fria direita foi retirada uma secção entre a 10<sup>a</sup> e 12<sup>a</sup> costelas, denominada “secção HH”. Nesta mesma secção, foi aferido a espessura de gordura de cobertura com o auxílio de um paquímetro e realizadas as avaliações subjetivas de marmoreio. Os ácidos graxos foram determinados por cromatografia gasosa utilizando-se um cromatógrafo marca THERMO, modelo FOCUS GC, com coluna capilar RESTEK, modelo RT 2560. Identificou-se através desse experimento que dentre os diversos ácidos graxos e seus respectivos tratamentos entre os grupos genéticos entre Nelore (N), Angos e Nelores (AN), Caracu e Nelore (CN), Guzera e Nelore (GN) destacou-se os ácidos C18:1n-9 e o C18:2n-6 CT que são geralmente associados a benefícios à saúde, indicando assim o consumo e foram mais encontrados nos grupos CN e GN. Por tanto, os ácidos graxos dos quais apresentam valores abaixo do recomendado na dieta humana deveria estar em torno de 0,45 para evitar problemas de coração, portanto os ácidos linoléico C18:2 n-6, foi encontrado valores superiores a 0,45 em todos os grupos, porém o grupo N foi a menor quantidade encontrada, já para o alfa linolênico C18:3 n-3 foram encontrados valores inferiores ao estabelecido, também com valores menores para o grupo N, ambos essenciais, ou seja, devem ser ingeridos na alimentação, pois os ácidos linoléico e gama linolênico são precursores dos ácidos aracdônico C20:4 n-6, o qual foi encontrado em maior quantidade no grupo N. Além do ácido C16:1 ù7 T9, C 16:1 n 7 e do C11:0 sendo importante o seu consumo. Considerando que os animais mestiços de Angus apresentam maior espessura de gordura, demonstrando maior precocidade quanto ao acabamento de carcaça, e parte dos resultados demonstram diferenças significativas e suas qualidades benéficas a saúde humana através dessa mesma raça, com destaque para os essenciais que se encontram em menor quantidade no grupo N.

**Palavras-chave:** carcaça, gordura, marmoreio