

SALÃO DE
INICIAÇÃO CIENTÍFICA
XXIX SIC




múltipla 
UNIVERSIDADE
inovadora  inspiradora

Evento	Salão UFRGS 2017: SIC - XXIX SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2017
Local	Campus do Vale
Título	Qualidade da carne de cordeiro em função dos compostos antioxidantes da pastagem
Autor	PÂMELA DA SILVA RIBEIRO
Orientador	CESAR HENRIQUE ESPIRITO CANDAL POLI

Qualidade da carne de cordeiro em função dos compostos antioxidantes da pastagem

Pâmela Da Silva Ribeiro¹, Cesar Henrique Espírito Candal Poli²

¹Aluna de graduação em Zootecnia da UFRGS

²Professor do Departamento de Zootecnia da UFRGS

Introdução

Os sistemas de produção a pasto podem aumentar a qualidade da carne de cordeiro produzida, por meio do consumo de compostos antioxidantes que estão presentes nas forragens. As características bioquímicas que as plantas forrageiras possuem, podem influenciar na qualidade da carne, refletindo na saúde humana. Dos compostos antioxidantes presentes nas forrageiras, e com grande potencial para melhorar a qualidade da carne, destacam-se os tocoferóis e os taninos condensados (TURNER et al., 2002; RIPOLL et al., 2013). O objetivo do trabalho foi estudar os diferentes sistemas de alimentação de cordeiros, e a relação dos efeitos dos compostos antioxidantes presente nas plantas sobre a oxidação lipídica da carne ovina.

Materiais e metodologia

O experimento foi conduzido na EEA da UFRGS. Foram utilizados 54 cordeiros mestiços, divididos em três sistemas alimentares 1) Feijão Guandu (*Cajanus cajan*) leguminosa tropical; 2) Misto em faixa de Capim Aruana e Feijão Guandu e 3) Capim Aruana (*Panicum maximum* cv. Aruana), os cordeiros foram abatidos ao final do período experimental (92 dias), respeitando um jejum prévio de sólidos e líquidos, com peso médio de 25,73 kg. Para determinar o teor de rancidez dos lipídios, foi realizado o teste do ácido 2-tiobarbitúrico (TBARS), segundo metodologia de Pikul et al (1998). A determinação do TBARS foi realizada em dois tempos, tempo zero (T0: zero dias de estocagem) e tempo seis (T6; seis dias de estocagem pós abate), as amostras foram embaladas em papel filme e alocadas em geladeira á temperatura de 4°C. Para a determinação tocoferol e tanino condensado do pasto, foi realizada a técnica de simulação de pastejo. Os teores de taninos condensados (TC) e tocoferol no pasto, foram determinados segundo (GRABBER et al, 2013 e LYAN et al, 2013). Os teores de tocoferol e retinol da carne de cordeiro foram determinados segundo (PRATES et al, 2006). O delineamento experimental foi blocos ao acaso, com parcelas subdivididas, onde os sistemas alimentares são as parcelas principais e a utilização do polietileno glicol (PEG) as subparcelas. Utilizou-se o programa estatístico SAS para realizar as análises.

Resultados e Conclusões

O teor de tocoferol do pasto não diferiu entre os sistemas alimentares com média de 137, 22 μgkg^{-1} . O teor de tanino condensado (TC) do pasto diferiu entre os sistemas alimentares onde o sistema alimentar Feijão guandu apresentou a maior concentração de TC (9,87 gkgMS). A oxidação lipídica da carne, no T0 não apresentou diferença entre os sistemas alimentares com média de 0,105 mdakg⁻¹. A oxidação lipídica da carne no T6 diferiu entre os sistemas alimentares, os cordeiros que estavam no sistema misto apresentaram maior valor de oxidação lipídica (0,70 mdakg⁻¹) sendo 51,42% superior aos demais sistemas alimentares. Os teores de Tocoferol e retinol da carne dos cordeiros, não diferiram entres os sistemas alimentares, com média de 21,13; e 0,22 mgg⁻¹ de carne liofilizada, respectivamente. Os compostos antioxidantes presentes nos sistemas alimentares podem alterar as características qualitativas da carne de cordeiro, principalmente a oxidação lipídica.