

CIÊNCIAS AGRÁRIAS

VETERINÁRIA

Inseminação Artificial e Biotécnicas da Reprodução

AVALIAÇÃO IN VITRO DE SÊMEN REGRIGERADO À 5°C E À 15°C

Melchiani Baggio, Ender Rosana Oberst, Elizabeth Obino Cirne Lima, Fatima Theresinha Costa Rodrigues Guma, Eduardo Pandolfi Passos

A refrigeração espermática é caracterizada pela redução da temperatura, para que ocorra a diminuição do metabolismo dos espermatozoides e para prolongar a sua vida fértil. Porém, o período de viabilidade do sêmen refrigerado é curto. A motilidade é um dos testes mais rotineiros para avaliar a viabilidade dos espermatozoides. O espermatozoide necessita da motilidade para a penetração, sendo assim, é imprescindível a preservação desta função, para a fertilização. Os objetivos deste estudo foram avaliar (1) duas temperaturas de refrigeração e (2) a influência do tempo de armazenamento na motilidade espermática. Os ejaculados foram coletados de carneiros, diluídos com TYB® e Bovimix®, refrigerados à 5°C e à 15°C, e avaliados quanto à motilidade, nas 0, 24, 48 e 72h pós coleta. As amostras do sêmen fresco obtiveram uma motilidade de 90%, à 5°C e à 15°C. À 5°C, as amostras diluídas com o diluente Bovimix® apresentaram 70, 55 e 40% de motilidade nas 24, 48 e 72h pós coleta, respectivamente e, nesta mesma temperatura, as amostras diluídas com o diluente TYB® apresentaram 50, 40 e 35%. A 15°C, as amostras diluídas com Bovimix® e TYB® apresentaram 55% de motilidade das 24 até as 72h pós coleta. Em conclusão, a motilidade das amostras diluídas com Bovimix® e TYB® refrigeradas à 5°C diminuiu durante o período de armazenamento, das 0 até as 72h. O mesmo não foi observado com as amostras refrigeradas à 15°C, pois houve uma redução de motilidade nas primeiras 24h e permaneceram estáveis até as 72h pós coleta. Sendo assim, nossos resultados sugerem que os protocolos de refrigeração reduziram a motilidade do sêmen ovino, quando comparados com o sêmen fresco. No entanto, as amostras espermáticas diluídas com Bovimix® e TYB® obtiveram melhores resultados quando refrigerada à 15°C.