

TEORES DE LIPÍDIOS E COLESTEROL DA CARNE DE BORREGOS MORADA NOVA SUBMETIDOS A DIFERENTES DIETAS DE TERMINAÇÃO

Patrícia Guimarães Pimentel ¹; Marina Rose Campos Barroso ³; Marcos Cláudio Pinheiro Rogério ⁴; Luciana Freitas Guedes ²; Lays Débora Silva Mariz ¹; Márcio Gabriel Campos ³; Carlos Geovani Teles Pinheiro Junior ⁶; Arnaud Alves Azevedo ⁵

¹Docente. Fortaleza/CE. Universidade Federal do Ceará; ²Docente. Fortaleza/CE. Universidade UNINTA ; ³Mestrando. Fortaleza/CE. Universidade Federal do Ceará; ⁴Pesquisador. Sobral/CE. EMBRAPA Caprinos e Ovinos ; ⁵Docente. Teresina/PI. Universidade Federal do Piauí ; ⁶Mestrando. Teresina/PI. Universidade Federal do Piauí

Resumo:

A busca por carnes magras pelo consumidor é uma tendência atual do mercado, principalmente pela associação de gorduras de origem animal a doenças cardiovasculares. Altos níveis de gordura nas carnes vermelhas são alvo de rejeição pelos consumidores, sendo necessário que produtores alinhem a nutrição dos animais à níveis ótimos de lipídios e colesterol do produto final, que é a carne. Sendo assim, objetivou-se avaliar os teores de lipídios e colesterol da carne de borregos Morada Nova submetidos a duas dietas de terminação, sem e com 15% de redução de proteína bruta (PB) e nutrientes digestíveis totais (NDT). Foram utilizados 16 borregos machos não castrados, com peso e idade médios de $19,04 \pm 2,94$ kg e 160 dias, respectivamente, alocados em baias coletivas com o uso de comedouros automatizados GrowSafe Systems[®]. As dietas foram formuladas sem redução (0%; D00) e com 15% de redução de nutrientes (PB e NDT; D15), para borregos em crescimento, com ganho de peso médio diário de 200 gramas/ animal com o uso de dietas de alto concentrado (DAC) peletizadas propostas pelo NRC (2007). Foi adotada a relação volumoso:concentrado de 18:82 e de 43:57 para D00 e D15, respectivamente. Foram realizadas análises para a quantificação dos lipídios totais (g/100g) e teor de colesterol (mg/100g), com uso de cromatografia líquida de alta eficiência (CLAE), no músculo *Longissimus dorsi*. Para ambos os parâmetros avaliados, não houve diferença significativa ($P>0,05$) entre as dietas. Os resultados obtidos para teor de lipídios para D00 e D15 foi de 1,59 e 1,35g/100g, respectivamente. Para o teor de colesterol, as médias de D00 e D15 apresentadas foram de 100,89 e 95,51mg/100g, respectivamente. Os resultados encontram-se nos padrões para carne ovina. Uma regularização proposta pelo Conselho Europeu de 2006 orienta que alimentos sejam classificados como baixo teor de gordura aqueles cujos valores estejam abaixo de 3g/100g, corroborando com o presente estudo, podendo ser classificada como uma carne magra. Portanto, a terminação de borregos Morada Nova com 15% de redução de nutrientes não compromete os teores de lipídios e colesterol da carne, podendo oferecer ao consumidor um produto com níveis de gordura aceitáveis.

Palavras-chave: NRC; Nutrição de ovinos; Pequenos ruminantes; Qualidade da carne; Restrição de nutrientes