

PERFIL DOS ÁCIDOS GORDOS DO *LONGISSIMUS THORACIS* DE NOVILHOS DE RAÇA MARINHOA

Preciosa Pires¹, Élia Fernandes¹, M. Vilarinho¹, Ferreira, E.³, Ferreira, P.M.⁴ & J. Pedro Araújo^{2,5}

¹Instituto Politécnico de Viana do Castelo, Escola Superior de Tecnologia e Gestão, Av. do Atlântico, 4900-348 Viana do Castelo. E-mail: ppires@estg.ipvc.pt; ²Instituto Politécnico de Viana do Castelo, Escola Superior Agrária, Refóios do Lima, 4990-706 Ponte de Lima. E-mail: pedropi@esa.ipvc.pt; ³ACRM - Associação de Criadores da Raça Marinhoa; ⁴CARMARDOP - Carne Marinhoa CRL; ⁵Centro de Investigação de Montanha (CIMO) Campus de St^a Apolónia, Apartado 1172, 5301-855 Bragança.

Palavras-chave: novilho, sistema de produção, ácidos gordos (AGs), raça Marinhoa

A Marinhoa é uma raça autóctone portuguesa, que apresenta a Denominação de Origem "Carne Marinhoa DOP". Os animais objecto deste estudo têm origem em doze explorações com dois sistemas de produção. O sistema tradicional é caracterizado por explorações de reduzida dimensão, permanecendo os animais estabulados ao longo de todo o ano. A sua alimentação incide em feno, palha, cereais, milharadas e alguns subprodutos de outras culturas. O sistema semi-extensivo, está associado a criadores mais jovens, sendo o desmame dos vitelos mais tardio. As explorações apresentam áreas para pastoreio rotacional, permanecendo os animais até à fase que antecede o acabamento. Nesta fase são separados da manada e estabulados, sendo suplementados, com concentrado aprovado pela entidade certificadora.

Este estudo teve por objetivo a avaliação de parâmetros físico-químicos do músculo *Longissimus Thoracis*, utilizando os métodos analíticos das normas portuguesas e da AOAC. Para a análise da composição lipídica foi efetuada uma extração da gordura; posteriormente esses lípidos foram transesterificados com BF₃/metanol. A quantificação foi realizada por GC/FID numa coluna de 100 m usando como padrão interno o ácido heptadecanóico. A identificação foi efectuada comparando com a mistura de ésteres de ácidos gordos da Sigma-Aldrich. Foram identificados 22 ácidos gordos (AGs). Avaliaram-se quinze animais de categoria A (machos não castrados < 2 anos), oito do sistema tradicional e sete do semi-extensivo, com idades de 16,2±3,4 e 13,8±2,2 meses e pesos de carcaça fria de 205,6±14,8 e 220,5±18,7 kg, respectivamente.

Os valores de humidade, proteína e cinzas situam-se nos normais para bovinos. A gordura apresentou um valor médio global de 3,97±1,16%, com um CV de 29,16%, sem diferenças significativas entre sistemas. Na composição de AGs não se verificou o efeito do sistema de produção em qualquer dos AGs estudados.

O perfil médio de AGs foi, considerando o total dos 15 bovinos estudados foi: AGs saturados 51,57±3,24% (%AGs/total AGs); insaturados 44,76±3,43% (%AGs insaturados/total AGs), sendo os restantes os AGs não identificados. Não foram encontradas diferenças entre sistemas de produção. Não existiu correlação entre a % de gordura e entre estes dois grupos de AGs.

Na avaliação da qualidade da composição lipídica um dos ratios relevantes é PUFA/SFA. No presente estudo esta razão foi de 0,08±0,02. Este valor é da ordem de grandeza do *ratio* de vitelos de raça Barrosã (Costa et al., 2006).