



Evento	Salão UFRGS 2015: SIC - XXVII SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2015
Local	Porto Alegre - RS
Título	Efeitos da inclusão dietética de ácido linoleico conjugado sobre o perfil de ácidos graxos e o rendimento de cortes comerciais de frangos de corte
Autor	LUCAS DE MARQUES VILELLA
Orientador	ANDREA MACHADO LEAL RIBEIRO

Efeitos da inclusão dietética de ácido linoleico conjugado sobre o perfil de ácidos graxos e rendimento de cortes comerciais de frangos de corte

Autor: Lucas de Marques Vilella; Orientadora: Prof^ª Andréa Machado Leal Ribeiro; Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

O ácido linoleico conjugado (CLA) possui capacidade de reduzir a quantidade de gordura corporal e alterar o perfil lipídico de diversos modelos animais. O objetivo deste trabalho foi avaliar alterações no perfil de ácidos graxos, quantidade de gordura e proteína na carcaça e o rendimento de cortes comerciais de frangos alimentados com diferentes inclusões dietéticas de CLA. Foram utilizados 405 frangos da linhagem *Cobb 500*, criados de 1 a 42 dias de idade, alojados em ambiente experimental, dividido em boxes, com bebedouros tipo nipple e comedouros tubular. A lotação foi de 15 aves/box, ajustada para 10 aves aos 35 dias. O delineamento foi completamente casualizado, com 3 tratamentos e 9 repetições, sendo os tratamentos os níveis de inclusão dietética de CLA (0,0; 0,5 e 1,0%). As rações foram formuladas de acordo com as Tabelas Brasileiras de Aves e Suínos, isoproteicas e isocalóricas, diferindo somente na substituição do óleo de soja pelos níveis de CLA. O fornecimento de ração e água foi à vontade durante todo o período experimental. Aos 42 dias foram abatidas 18 aves por tratamento para avaliação do rendimento de peito e perna (coxa+sobrecoxa), quantificação de proteína e gordura na perna (sem osso e sem pele), de acordo com as normas da AOAC, e 6 amostras de perna por tratamento foram utilizadas para identificação e quantificação de ácidos graxos através de cromatografia gasosa. Os resultados foram submetidos à análise de variância através do procedimento GLM e quando apresentaram diferenças de $p < 0,05$ as médias foram comparadas por *LSmeans* (SAS). Não houve diferença entre os tratamentos para o rendimento dos cortes comerciais e nem para o percentual de proteína e gordura na perna ($p > 0,05$). No entanto, a inclusão de CLA em níveis de 0,5 e 1% alterou o perfil de ácidos graxos na perna de frangos, elevando a quantidade de seus isômeros, de ácido esteárico e palmítico, bem como reduzindo o ácido linoleico, ácido oleico e alfa-linolênico. A inclusão de 1% de CLA reduziu o nível de ácido araquidônico, indesejável em animais de produção por estimular efeitos pró-inflamatórios. É possível concluir que a inclusão de CLA na dieta não alterou o rendimento de cortes e nem a quantidade de gordura, porém alterou o perfil de ácidos graxos na perna. Possíveis benefícios à saúde humana podem advir dessa modificação dietética pelo aumento de CLA, que é considerado anticarcinogênico e hipocolesterônico, e pela redução do ácido linoleico, associado ao câncer mamário, quando ingerido em altos níveis. Por outro lado, a redução observada de ácido oleico e alfa-linolênico, não é interessante em função de que ambos os ácidos graxos também estão relacionados positivamente à prevenção do câncer e redução de colesterol.