

# Efeitos da Inclusão dietética de ácido linoleico conjugado sobre o perfil de ácidos graxos e rendimento de cortes comerciais de frango de corte

Lucas de Marques Vilella<sup>1</sup>, Andrea Machado Leal Ribeiro<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Apresentador, aluno de graduação do curso de Zootecnia, UFRGS

<sup>2</sup>Universidade Federal do Rio Grande do Sul

## INTRODUÇÃO

O ácido linoleico conjugado (CLA) possui a capacidade de reduzir a quantidade de gordura corporal e alterar o perfil lipídico de diversos modelos animais. O objetivo deste trabalho foi avaliar as 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 de CLA na dieta.

## MATERIAIS E MÉTODOS

- 405 frangos Cobb 500, de 1 a 42 dias de idade.
- Alojamento: boxes de 1m<sup>2</sup> com comedouros tubulares e bebedouros do tipo nipple.
- Lotação: 15 aves cada, ajustado para 10 aves aos 35 dias de idade.
- 3 tratamentos, sendo eles os níveis de inclusão de CLA (0; 0,5 e 1%).
- Rações formuladas de acordo com as Tabelas Brasileiras de Aves e Suínos diferindo somente na substituição de óleo de soja pelos níveis de CLA.
- Aos 42 dias foram eutanasiadas 2 aves por repetição.
- Índices avaliados: Perfil lipídico e quantificação de gordura e proteína de perna. Rendimento de peito e perna. Os cortes foram analisados sem osso e pele.
- O delineamento foi inteiramente casualizado com 9 repetições por tratamento.
- Anova, LSmeans

## RESULTADOS

- Não houve diferença entre os tratamentos para cortes comerciais e nem para percentual de proteína e gordura na perna das aves ( $p > 0,05$ ).
- A inclusão de CLA em 0,5 e 1% alterou o perfil de ácidos graxos na perna, elevando as quantidades de isômeros de ácido esteárico e palmítico, e reduzindo o ácido linoleico, oleico e  $\alpha$ -linolênico
- A inclusão de CLA a 1% reduziu o nível de ácido araquidônico, indesejável por estimular efeitos pró-inflamatórios.

Tabela 1- Rendimento, composição e perfil de ácidos graxos na carcaça de frangos de corte suplementados com diferentes níveis de CLA de 1 a 42 dias

Item	CLA, %			P
	0	0,5	1	
Rendimento, %				
Peito	37,2	36,6	37,4	NS
Perna	31,1	30,8	30,6	NS
Composição da perna, %				
Gordura bruta	29,8	28,6	29,7	NS
Proteína bruta	65,4	66,9	65,6	NS
Perfil de ácidos graxos da perna, %				
Ácido palmítico	20,3 <sup>b</sup>	24,3 <sup>a</sup>	25,2 <sup>a</sup>	<0,01
Ácido esteárico	8,2 <sup>b</sup>	12,2 <sup>a</sup>	12,7 <sup>a</sup>	<0,01
Ácido oleico	27,5 <sup>a</sup>	21,0 <sup>b</sup>	20,2 <sup>b</sup>	<0,01
Ácido linoleico	30,9 <sup>a</sup>	28,2 <sup>b</sup>	27,0 <sup>b</sup>	<0,01
Ácido $\alpha$ -linolênico	2,3 <sup>a</sup>	1,8 <sup>b</sup>	1,8 <sup>b</sup>	<0,01
cis9 trans11 CLA	0,1 <sup>c</sup>	1,7 <sup>b</sup>	3,7 <sup>a</sup>	<0,01
trans10 cis12 CLA	0,0 <sup>c</sup>	1,0 <sup>b</sup>	2,2 <sup>a</sup>	<0,01
Ácido araquidônico	3,3 <sup>a</sup>	3,0 <sup>a</sup>	1,7 <sup>b</sup>	<0,01

<sup>a,b</sup>Médias seguidas de diferentes letras na mesma linha diferem entre si

## CONCLUSÃO

A dieta de frangos de corte contendo CLA não alterou o rendimento e a composição de cortes comerciais, porém foi capaz de alterar o perfil de ácidos graxos da perna.