



INFLUÊNCIA DO ÓLEO DE SOJA ASSOCIADO AO ÓLEO DE LINHAÇA NAS CARACTERÍSTICAS DA CARNE

Almeida, A.P.S.¹; Pinto, M.F.²; Garcia Neto, M.²; Ponsano, E.H.G.²; Sivieri, K.¹

¹Departamento de Alimentos e Nutrição - Faculdade de Ciências Farmacêuticas - Univ Estadual Paulista - UNESP - Araraquara, SP,
e-mail: anap.almeida@terra.com.br

²Departamento de Apoio, Produção e Saúde Animal - Faculdade de Medicina Veterinária- Univ Estadual Paulista - UNESP - Araçatuba, SP

O objetivo deste trabalho foi avaliar a influência da adição de ácidos graxos poliinsaturados (PUFA) com a utilização de óleo de soja e linhaça sobre as seguintes características da carne: textura, vida de prateleira, teor de lipídeos, perda de peso no cozimento. Foram utilizados 360 aves de um dia da linhagem Cobb distribuídas em um delineamento experimental inteiramente casualizado, com arranjo fatorial 3x3x2 e duas repetições, onde os fatores foram: três níveis de óleo de soja associado ao óleo de linhaça (3,37% e 3,13%; 5,45% e 1,05%; 6,15% e 0,35%), três níveis de vitamina E (0, 200, 400ppm) e dois sexos, totalizando 18 tratamentos. As aves, alojadas em grupos de 10 aves em 36 boxes, receberam água e ração *ad-libitum*. Todas as rações, formuladas de acordo com as exigências médias do NRC, continham 6,5% de óleo suplementar (soja e linhaça). As aves foram identificadas e abatidas aos 49 dias de idade, sendo depenadas, evisceradas e congeladas à -25°C em estufa BOD para posterior análise. Amostras de coxa e sobrecoxa com pele e de peito sem pele de uma ave de cada repetição de cada tratamento foram liofilizadas e submetidas às análises de lipídeos totais. Para determinação da estabilidade da fração lipídica da carne de frango à oxidação foi utilizado o método do ácido 2-tiobarbitúrico em amostras de coxa e sobrecoxa com pele armazenadas por 45 dias à -25°C. As análises de textura e perda de peso no cozimento foram realizadas nos cortes de peito sem pele. A porcentagem de lipídeos totais, textura e perda de peso no cozimento não foram afetadas pela ração ou pelo sexo ($P>0,05$). O sexo e a ração contendo PUFA e vitamina E não apresentaram influência no teor de lipídeos totais, na textura e na perda de peso ao cozimento, sendo que a inclusão de 200ppm de vitamina E na ração foi suficiente para impedir a rancidez oxidativa da carne estocada a -25°C por 45 dias.

Agradecimentos: FAPESP, CAPES, FUNDUNESP