

TPP 4 PERFIL DE ÁCIDOS GRASOS DE LA CARNE DE VAQUILLONAS CON DISTINTA PASTURA Y TIEMPO DE SUPLEMENTACIÓN. Depetris, G., Santini, F., Pavan., E., Villarreal, E. y García, P.T. Unidad Integrada EEA INTA Balcarce- Fac Cs. Agrarias, UNMdP. Inst, de Tecnología de alimentos, INTA Castelar. gdepetris@balcarce.inta.gov.ar

Fatty acid composition of meat in heifers grazing different pastures with different time of supplementation

El objetivo del ensayo fue evaluar el efecto del tipo de pastura y el tiempo de suplementación previo a la faena sobre el perfil de ácidos grasos de la carne. Se utilizaron 40 vaquillonas de 284,91±4,10 kg peso final, que pastorearon pasturas con predominio de leguminosas (trébol rojo) y predominio de gramíneas (raigras) durante la primavera. Las vaquillonas fueron separadas en 5 tratamientos con 8 animales cada uno. Dos tratamientos estuvieron definidos por el tipo de pastura: gramíneas (G) y leguminosas (L). Los otros 3 tratamientos se definieron por el tiempo de suplementación previo a la faena: 14 (S14), 28 (S28) y 42 (S42) días. La suplementación se realizó con grano de maíz al 1,3% del peso vivo sobre la pastura de leguminosa. Después de un oreo de 24 h se extrajo el bife correspondiente al intervalo entre la 12ª y 13ª costillas de la media res izquierda. Los bifes fueron congelados a -18° C, y una vez descongelados se extrajeron muestras del músculo *longissimus dorsi* que fueron destinadas a la obtención del extracto etéreo (EE) y del perfil de ácidos grasos (Cuadro 1). Se utilizó un diseño completamente aleatorizado y las variables fueron analizadas mediante el procedimiento PROC GLM de SAS. El efecto lineal del tiempo de suplementación solo fue evaluado con L, S14, S28 y S 42. El pastoreo de leguminosas incrementó el porcentaje de CLA respecto a las gramíneas y este disminuyó linealmente a mayor tiempo de suplementación. Se observó un tendencia a disminuir el porcentaje de ácido graso linoléico y de los ácidos grasos de la serie n-3 y un aumento lineal de los ácidos grasos de la serie n-6, de los AGPI y la relación P/S con la suplementación. El tipo de pastura influyó sobre la concentración de n-3 y CLA y sobre la relación n-6/n-3. No se observaron diferencias significativas para los otros parámetros evaluados.

Cuadro 1: Perfil de ácidos grasos y % de grasa intramuscular de vaquillonas pastoreando gramíneas o leguminosas con distintos tiempo de suplementación previo a la faena.

	Tratamientos					Trat.		Contrastes		
	G	L	S14	S28	S42	EEM	P=	G vs L	L vs S ¹	Lineal
Linoleico	3,03	3,72	3,44	3,95	4,26	0,220	0,01	0,04	0,53	0,04
Linoléico	1,49	1,65	1,49	1,51	1,52	0,076	0,42	0,15	0,09	0,30
AGS	39,21	39,45	38,97	37,82	37,5	0,085	0,56	0,84	0,23	0,18
AGMI	38,66	37,09	37,70	38,02	38,66	0,788	0,58	0,17	0,27	0,20
AGPI	8,67	8,31	8,90	10,16	10,35	0,601	0,09	0,68	0,05	0,01
n-3	3,87	3,04	3,46	3,89	3,69	0,353	0,27	0,07	0,08	0,11
n-6	4,80	5,26	5,44	6,26	6,66	0,296	0,01	0,37	0,05	0,01
n-6/n-3	1,25	1,86	1,62	1,62	1,82	0,111	0,01	0,001	0,20	0,84
CLA	0,53	0,70	0,56	0,57	0,48	0,044	0,03	0,02	0,01	0,01
P/S	0,22	0,21	0,23	0,27	0,28	0,019	0,09	0,81	0,05	0,03
GI (%)	2,49	2,22	2,09	1,85	1,97	0,275	0,53	0,48	0,43	0,47

¹ S: S14 + S28 + S42. CLA: ácidos linoleicos conjugados; AGS: ácidos grasos saturados; AGMI: ácidos grasos monoinsaturados; AGPI: ácidos grasos poliinsaturados; P/S: Relación poliinsaturados:saturados.

Bajo las condiciones de este ensayo se concluye que la utilización de pasturas con predominio de leguminosas o gramíneas generan cambios en el perfil de ácidos grasos de la carne y que la suplementación, aun por cortos periodos de tiempo previo a la faena también modifica perfil de ácidos grasos de la carne

Palabras clave: vaquillonas, leguminosas, gramíneas, suplementación, perfil de ácidos grasos.

Key words: heifers, legumes, grasses, supplementation, fatty acid profile.