

**RELACIÓN ENTRE LAS CONCENTRACIONES DEL ÁCIDO ESTEARICO Y EL GRADO DE GORDURA DE LAS RES BOVINA**

**PILAR T. GARCÍA; JORGE J. CASAL; JOSE J. PARODI**

*RESUMEN:* Se determinó la composición en ácidos grasos de grasa subcutáneas, intermusculares y de cavidad y de los lípidos de los músculos psoas mayor y semitendinoso de 37 novillos cruzas entre 383 y 544 kg. de peso vivo y con grados variables de gordura.. Se relacionó la concentración en ácidos esteárico en los diversos tejidos estudiados, con las cantidades de grasa depositada en los diversos lugares anatómicos, así como con sus respectivas contribuciones relativas a la grasa total. Diferencias importantes aparecieron en la composición en ácidos grasos de los lípidos, de depósitos e intramusculares de novillos entre 24-30 meses de edad. Los valores en ácido esteárico (C18:0) oscilaron entre 5,3 a 40 % indicando gran variabilidad en composición. Los niveles de ácido palmítico y oléico también fueron muy distintos. Los ácidos mirístico y linoléico presentaron valores más parejos. Las concentraciones de C18:0. estuvieron muy relacionados en los diversos lugares analizados pero con diversos grados de significación estadística. La relación C18:1 /C18:0 considerada como índice de capacidad de desaturación fue máxima en grasas subcutáneas y mínima en grasas de cavidad (comparando las grasas intermusculares valores intermedios).....**(Resumen hasta 200 palabras) Analecta Veterinaria 10 (2,3)/11 (1,2,3): 189-207, 1978/9**

**RELATIONSHIP OF STEARIC ACID CONTENT TO TOTAL FAT IN BEEF CARCASS**

*SUMMARY:* The fatty acid composition of the subcutaneous, intermuscular and cavity fats of crossbred steers have been determined. The fatty acid composition of intramuscular fats of psoas major and semitendinosus muscles also were determined. The stearic acid (C18:0) content in the different fats varied from 5,3 to 40 % and was significantly correlated in the different places studied. The ratio C18:1/C18:0, a reflection of desaturase activity, was higher in subcutaneous fat as compared with cavity fat. The ratio C18:1/C18:0 in the intramuscular fat of the semitendinosus muscle was higher than in the psoas major. The total dissectable fat was significantly correlated with the C18:0 acid content in the different places except in subscapular and psoas major fats. Subcutaneous (at 11-12th rib), kidney and omental fats stearic acid content were highly correlated ( $r=0,70$   $p < 0,001$ ) The total fat was related negatively or positively with the relative contribution of the different deposits. Intermuscular, kidney and brisket fats decrease relatively to total fat but subcutaneous and kidney fats increase.... **(Abstract up to 200 words). Analecta Veterinaria 10 (2,3)/11 (1,2,3): 189-207, 1978/9**