



Efecto del uso de glicerol en la calidad de carne de novillos cruza cebú por Hereford engordados a corral. 3- Perfil de ácidos grasos

Kucseva CD^{1*}, Rebak G², Balbuena O¹



1 INTA EEA Colonia Benítez, 2 FCV - UNNE
*Kucseva.cesar@inta.gob.ar

INTRODUCCIÓN

El glicerol en rumen tiene potencial al modificar el perfil AG de la carne, actúa retrasando la lipólisis en el rumen, esto permite mayor afluencia de AG insaturados al intestino.

MATERIALES Y MÉTODOS

La determinación de concentración de AG se realizó por CG según técnica de Folch modificada y el perfil se realizó con un cromatógrafo gaseoso Shimadzu DC-14B. Detector feed, Helio como gas carrier, columna capilar Ulbon HR-SS-10 (0,32 mmID x 50 m). Condiciones de corrida: temperatura inicial 170°C y final de 220°C. La temperatura del inyector y detector de 250°C.

RESULTADOS

En los AG individuales se observa un incremento lineal ($P < 0,05$) en el Cis-heptadecaenoico, en el Linoleico, en el Eicosadienoico y en el Eicosatrienoico.

Mientras que disminuyeron en forma lineal ($P < 0,05$) Vaccénico y henicosaenoico. Esteárico y Araquidónico respondieron en forma cubica ($P < 0,05$).

La concentración de AGS se observa una tendencia a disminuir ($P = 0,084$), mientras que los AGPI se incrementan en forma lineal ($P < 0,05$). También se incrementan en forma lineal ($P < 0,05$) los AG $\Omega 3$ y los AG $\Omega 6$. La relación de AGPI/AGS se incrementó en forma lineal ($P < 0,05$).

CONCLUSIÓN

Si bien el uso de glicerol mejora la deposición de AGPI esto no alcanza en los sistemas intensivos para producir cambios substanciales.

Tabla 1: Perfil de ácidos grasos en grasa del músculo Longissimus dorsi

Variables	Niveles de Glicerol, %				EE	Ef
	0	4	8	12		
Cis-heptadecaenoico	0,50	0,74	0,75	0,80	0,07	L
Esteárico	17,1	14,5	15,8	14,5	0,82	C
Vaccénico	1,71	1,30	1,42	1,11	0,18	L
Linoléico	5,12	6,07	5,93	8,37	1,06	L
Araquidónico	0,05	0,04	0,06	0,05	0,01	C
Henicosaenoico	0,33	0,30	0,26	0,25	0,03	L
Eicosadienoico	0,06	0,07	0,07	0,09	0,01	L
Eicosatrienoico	0,44	0,48	0,52	0,74	0,09	L
AGS	48,3	44,2	46,4	43,4	1,57	-
AGMI	39,1	41,9	39,2	38,5	1,64	-
AGPI	6,14	7,23	7,13	10,0	1,25	L
AG- $\Omega 3$	0,58	0,67	0,68	0,90	0,11	L
AG- $\Omega 6$	5,56	6,58	6,45	9,11	1,15	L
Relaciones entre grupos de ácidos grasos						
18:2/18:3	17,9	20,7	19,5	21,8	1,92	-
AGPI/AGS	0,13	0,17	0,16	0,26	0,04	L
$\Omega 6/ \Omega 3$	9,93	10,6	9,68	10,0	0,68	-
$\Delta 9 d$	46,26	50,1	47,4	48,4	1,47	-