



Instituto Politécnico  
de Castelo Branco

**Instituto Politécnico de Castelo Branco**

Eusébio, Pedro Alçada Batista de Almeida

**Influência da dieta de acabamento sobre o perfil dos ácidos gordos presentes nos lípidos do tecido adiposo subcutâneo, numa população de suínos de raça Ibérica na Extremadura (Espanha)**

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/1891>

**Metadados**

**Data de Publicação**

2002

**Resumo**

A criação em sistema extensivo do porco Ibérico com aproveitamento da montanha, nos montados (florestas de azinheiras e/ou sobreiros), leva à obtenção dos mundialmente afamados produtos de alta qualidade, provenientes das suas carcaças. A produção de suínos usando alimentos compostos, feita com certas matérias-primas, modifica o perfil dos ácidos gordos dos lípidos do tecido adiposo subcutâneo e torna difícil a distinção entre carcaças de suínos com acabamento apenas com alimentos da montanha...

**Palavras Chave**

Porco Ibérico, Ácidos gordos, Alimentos compostos, Lípidos, Montanha

**Tipo**

report

**Revisão de Pares**

Não

**Coleções**

ESACB - Engenharia das Ciências Agrárias - Ramo Animal

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-05-03T12:53:10Z com informação proveniente do Repositório



**ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA**  
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**INFLUÊNCIA DA DIETA DE ACABAMENTO SOBRE O PERFIL  
DOS ÁCIDOS GORDOS PRESENTES NOS LÍPIDOS DO  
TECIDO ADIPOSEO SUBCUTÂNEO, NUMA POPULAÇÃO DE  
SUÍNOS DE RAÇA IBÉRICA NA EXTREMADURA ( ESPANHA )**

**Engenharia das Ciências Agrárias – Ramo Animal**

**Relatório do Trabalho de Fim de Curso**

**Pedro Alçada Baptista de Almeida Eusébio**

—◆—  
**CASTELO BRANCO**

**2002**

# Índice Geral

**Resumo**

**Abstract**

**Lista de Abreviaturas**

**Lista de Anexos**

**Índice de Figuras**

**Índice de Tabelas**

**Introdução.....1**

**I – Revisão Bibliográfica.....3**

**1. – PRODUÇÃO DE SUÍNOS DE RAÇA IBÉRICO.....3**

1.1. – Importância sócio-económica.....3

1.2. – Ecossistema da raça.....4

1.3. – Os produtos cárneos.....5

1.3.1. - Genética.....5

1.3.2. - Idade e peso de abate.....6

1.3.3. - Castração.....7

1.3.4. - Exercício físico.....7

1.3.5. - Duração e condições de elaboração de produtos cárneos.....8

**2. – A ALIMENTAÇÃO DOS SUÍNOS DE RAÇA IBÉRICO.....8**

2.1. – Plano de alimentação do porco Ibérico .....8

2.2. – O ciclo produtivo.....	8
2.2.1. – Alimentação na fase de Cria.....	9
2.2.2. – Alimentação na fase de Recria.....	10
2.2.3. – Alimentação na fase Crescimento e Pré-acabamento.....	10
2.2.4. – Alimentação na fase de Acabamento.....	11
<b>3. – A INFLUÊNCIA DA ALIMENTAÇÃO NA FASE DE ENGORDA/ACABAMENTO SOBRE A QUALIDADE FINAL DA CARÇA.....</b>	<b>15</b>
3.1. – Qualidade da gordura do porco de tronco Ibérico: factores que determinam a variação na concentração em ácidos gordos.....	15
3.2. – Factores de variação: ácido linoleico.....	19
3.3. – Efeito da utilização de alimentos compostos na fase de acabamento sobre a composição da gordura na carcaça.....	20
3.3.1. - Utilização de cevada e trigo ou alimentos compostos com baixo conteúdo de gordura.....	20
3.3.2. - Alimentos compostos enriquecidos com gordura (ácido oleico e linoleico).....	21
3.3.3. – Alimentos compostos enriquecidos: nível de incorporação de gordura.....	23
<b>II – Material e Métodos.....</b>	<b>26</b>
1.1. - Animais.....	27
1.2. – Alimentos e regimes alimentares.....	27
1.3. - Instalações e Equipamentos.....	29



1.4. – Parâmetros avaliados .....	29
1.4.1. – Composição em ácidos gordos do tecido adiposo subcutâneo....	29
1.4.1.1.– Abate e recolha da amostra.....	30
1.4.1.1.1. - Preparação da amostra.....	31
1.4.1.1.2. - Extração dos lípidos totais.....	31
1.4.1.1.3. – Preparação dos ésteres – metílicos.....	31
1.4.1.1.4. – Análise dos ácidos gordos por cromatografia de gases.....	32
1.4.1.1.5. - Identificação dos ácidos gordos.....	32
1.5. – Análise estatística dos dados.....	32
<b>III – Apresentação e Discussão dos Resultados.....</b>	<b>33</b>
1.1. – As dietas.....	33
1.1.1. – Composição química das dietas.....	33
1.1.2. – Perfil dos ácidos gordos das dietas.....	33
2.1. – Composição em ácidos gordos dos lípidos do tecido adiposo subcutâneo....	35
2.1.1. - Ácidos gordos saturados.....	39
2.1.2. - Ácidos gordos monoinsaturados.....	41
2.1.3. – Ácidos gordos poliinsaturados.....	42
<b>IV – Considerações Finais.....</b>	<b>44</b>
<b>V – Referências Bibliográficas.....</b>	<b>46</b>
<b>Anexos</b>	

## Resumo

A criação em sistema extensivo do porco Ibérico com aproveitamento da montanha, nos montados (florestas de azinheiras e/ou sobreiros), leva à obtenção dos mundialmente afamados produtos de alta qualidade, provenientes das suas carcaças. A produção de suínos usando alimentos compostos, feita com certas matérias-primas, modifica o perfil dos ácidos gordos dos lípidos do tecido adiposo subcutâneo e torna difícil a distinção entre carcaças de suínos com acabamento apenas com alimentos da montanha, e as dos suínos que consumiram alimentos compostos, quando são usadas técnicas tradicionais de controlo de qualidade.

Trinta porcos Ibéricos, pesando 85-95 kg, foram distribuídos em 3 grupos de 10 animais cada e engordados em três regimes alimentares diferentes: “Montanha” (MO), alimentados com bolota e erva; “Recebo” (RE), alimentados com alimentos compostos, e bolota e erva; e “Cebo” (CE), alimentados exclusivamente com alimentos compostos. Os lípidos do tecido adiposo subcutâneo, desses animais, foram analisados, com o objectivo de avaliar a influência do regime alimentar na fase de engorda, sobre o perfil dos ácidos gordos desses lípidos.

O perfil dos ácidos gordos do tecido adiposo subcutâneo dos porcos em MO e RE apresentaram algumas diferenças significativas entre si ( $P < 0,05$ ), o que sugere que o perfil dos ácidos gordos reflectiu a alimentação, ingerida nesta fase, para estes dois grupos.

No tecido adiposo, existiram diferenças significativas para o ácido palmítico, o ácido esteárico e o ácido oleico entre os três grupos (CE, RE e MO).

Em porcos MO, os lípidos do tecido adiposo subcutâneo continham mais ácido oleico (51,80%) e menos ácido esteárico e palmítico (9,76% e 22,39%, respectivamente) ( $P < 0,05$ ), quando comparado com os porcos CE (46,02%, 12,53% e 24,52%, respectivamente).

O tecido adiposo subcutâneo de porcos em MO apresentaram maiores quantidades de ácidos gordos monoinsaturados ( $P < 0,05$ ), do que os outros dois grupos (RE e CE). A percentagem do total de ácidos gordos saturados aumentou significativamente ( $P < 0,05$ ) com o tipo de alimentação. De 33,88% em porcos em MO, para 37,02% em porcos em RE e para 38,90% em porcos em CE. O total de ácidos gordos poliinsaturados não apresentou diferenças significativas entre os três tipos de alimentação ( $P > 0,05$ ).

**Palavras-chave:** porco Ibérico, ácidos gordos, alimentos compostos, lípidos, montanha.

---