Encontro Nacional SPQ



SOCIEDADE PORTUGUESA DE QUÍMICA

1911-2011 100 ANOS

100 anos de Química em Portugal



Universidade do Minho · Braga





Universidade do Minho Escola de Ciências



XXII ENCONTRO NACIONAL DA SOCIEDADE PORTUGUESA DE QUÍMICA

100 Anos de Química em Portugal

Livro de Resumos

3 a 6 de Julho de 2011 Universidade do Minho Departamento de Química

Parque de Exposições de Braga

XXII ENCONTRO NACIONAL DA SOCIEDADE PORTUGUESA DE QUÍMICA – 100 ANOS DE QUÍMICA EM PORTUGAL

Depósito legal nº 329450/11

ISBN: 978-989-8124-08-1

© Sociedade Portuguesa de Química

Editores:

João Paulo André

Mário Berberan e Santos

Edição:

Sociedade Portuguesa de Química

Capa:

Nicolau Moreira

Gabinete de Comunicação, Informação e Imagem

UMinho

Montagem:

Comissão Organizadora do XXII ENSPQ

Publicação parcialmente subsidiada pela

Fundação para a Ciência e a Tecnologia

Este livro foi produzido a partir dos resumos de comunicações submetidos pelos autores. Foram introduzidas apenas pequenas alterações de edição que não modificaram os conteúdos científicos. O modelo final de impressão foi definido para o XXII ENSPQ de acordo com as normas divulgadas publicamente nos anúncios deste evento. A responsabilidade dos conteúdos científicos é dos respectivos autores.

ii





Perfil de ácidos gordos no músculo *longissimus thoracis et lumborum* de suínos da raça bísara

M. A. M. Carvalho^a, M. Beatriz P. P. Oliveira^b, J. Azevedo^c

a, CIMO, Escola Superior Agrária, Instituto Politécnico de Bragança, Campus de Santa Apolónia, Apartado 1172, 5301-855 Bragança, Portugal b, REQUIMTE, Departamento de Ciências Químicas, Faculdade de Farmácia da Universidade do Porto, Rua Aníbal Cunha, 164, 4099-030 Porto c, CECAV, Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro. Quinta dos Prados, Apartado 1013, 5001-801 Vila Real, Portugal carvalho@ipb.pt

A carne de porco é um dos alimentos mais consumidos em todo o mundo, representando em Portugal cerca de 42,5% da carne total consumida. O porco Bísaro tem um teor médio de gordura para os músculos *longissimus thoracis et lumborum, semimembranosus* e *biceps femoris* de 4,89±1,66 g/100g e um perfil de ácidos gordos especialmente rico em monoinsaturados. O perfil dos ácidos gordos é um indicador da qualidade da carne, podendo ser utilizado para avaliar a autenticidade dos seus produtos [1].

Este trabalho tem como objectivo apresentar os resultados obtidos na determinação da gordura total e perfil dos ácidos gordos do músculo *longissimus thoracis et lumborum* em suínos da raça Bísara. Utilizaram-se 45 porcos (28 fêmeas e 17 machos), pertencentes à Unidade Experimental da UTAD, alimentados com concentrado comercial.

Para a análise dos ácidos gordos fez-se previamente a extracção da gordura total (Método de FOLCH adaptado) e depois a transesterificação/metilação/derivatização. A percentagem dos ácidos gordos foi determinada por cromatografia gasosa. Para a identificação dos picos cromatográficos foram utilizados duas misturas padrão: 37 ésteres metílicos, Supelco 37 Component Fame Mix (USA) e outra com 14 ésteres metílicos PUFA-2 Supelco. Foram identificados ácidos gordos de 12 a 24 átomos de carbono. Os principais ácidos gordos foram: C16:0, C18:0, C18:1 Ω9, C18:2 Ω6, C18:3 Ω6, C20:4 Ω6. Verificaram-se diferenças muito significativas (P<0,01) entre os sexos para os ácidos gordos C15:0, C20:0, C18:2 Ω6; diferenças significativas (P<0,05) para os ácidos gordos C18:1 Ω9 e C20:3 Ω6.

Agradecimentos: Este trabalho foi financiado pelo Fundo Social Europeu, Programa Operacional Educação, Ministério da Educação. Financiamento à Formação Avançada de Docentes do Ensino Superior - Medida 5/Acção 5.3, da Intervenção Operacional Educação (PRODEP III) - Doutoramento5.3/N/199.014/01. Agradecimento especial à Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro; à Escola Superior Agrária de Bragança e à Empresa carnes ALÉU-António João & C. L. (Vila Real.

[1] CARVALHO, M. A. M. (2009). Estudo da alometria dos ácidos gordos em suínos da raça Bísara. Tese de Doutoramento. UTAD. Vila Real. Portugal (2009) 546.