

# Faculdade de Veterinária Departamento de Clínicas Veterinária Núcleo de Pesquisa, Ensino e Extensão em Pecuária www.ufpel.edu.br/nupeec



Efeitos do aumento da suplementação de ácidos graxos ômega-3 para vacas leiteiras em transição sobre o desempenho e perfil de ácidos graxos no plasma, tecido adiposo e gordura do leite

Amir Gil Sessim
Samanta R. Fensterseifer
Orientação: Simone Halfen

Pelotas, 29 de março de 2011



J. Dairy Sci. 93:5877–5889 doi:10.3168/jds.2010-3427 © American Dairy Science Association<sup>®</sup>, 2010.



Effects of increased supplementation of n-3 fatty acids to transition dairy cows on performance and fatty acid profile in plasma, adipose tissue, and milk fat

M. Zachut,\*† A. Arieli,† H. Lehrer,\* L. Livshitz,\* S. Yakoby,\* and U. Moallem\*<sup>1</sup>
\*Department of Dairy Cattle, Institute of Animal Sciences, Volcani Center, Bet-Dagan 50250, Israel
†Department of Animal Science, the Robert H. Smith Faculty of Agriculture, Food and Environmental Quality Sciences, the Hebrew University of Jerusalem, Rehovot 76100, Israel





# Doenças Cardiovasculares



☐ No mundo: principal causa de mortalidade

☐ No Brasil (1988) > proporção de óbitos

31%



39%



Principal causa de mortes a partir dos 40 anos de idade

33% dos óbitos na faixa de 40 a 49 anos de idade



# Por que o ômega-3?





# Por que o ômega-3?



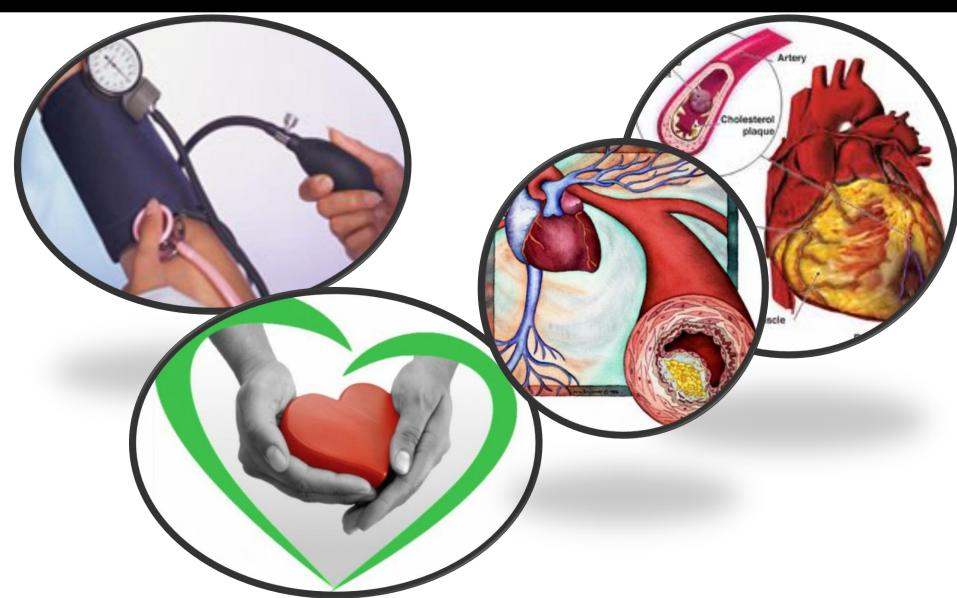
- Gordura saturada
  - 1 colesterol plasmático
  - ↓ receptores celulares de APO B e E

Inibindo remoção plasmática de LDL pelo fígado

> entrada de colesterol nas partículas de LDL

# Doenças Cardiovasculares







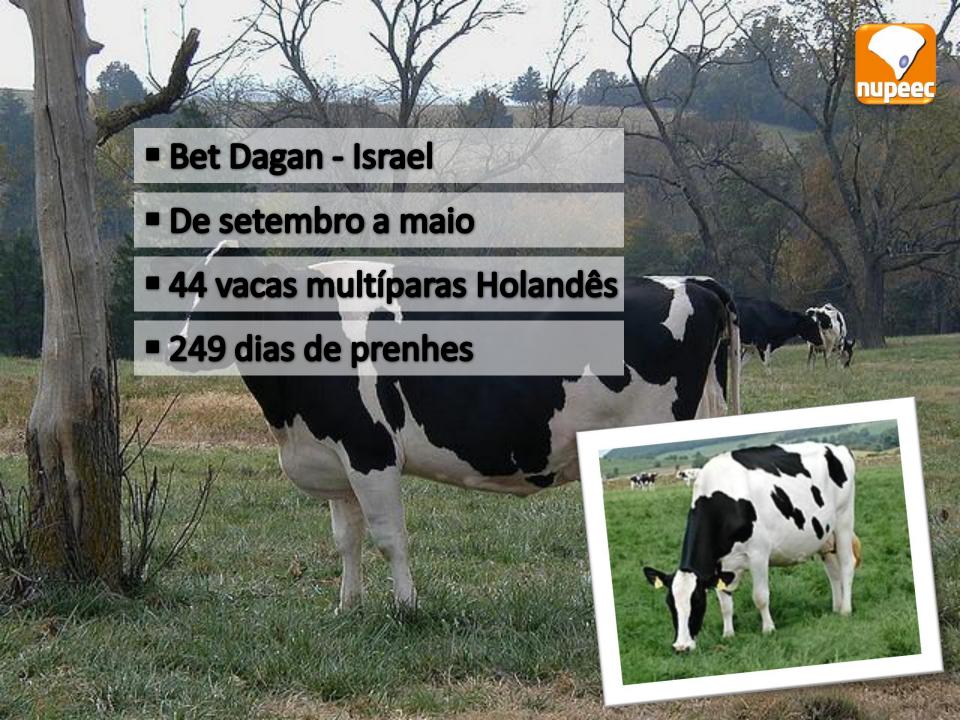


# OBJETIVOS



Os objetivos deste trabalho foram analisar os efeitos da alimentação com aumento do nível de ácidos graxos ômega-3 em vacas leiteiras de alta produção, sobre Ingestão de Matéria Seca (IMS), produção, Balanço Energético (BE), Metabólitos do plasma e composição de ácidos graxos na gordura do leite, plasma e tecido adiposo.











■ 7% de recusa



- Alimento ofertado e recusado registrado diariamente
- Ajustes individuais 2x por semana
- 256 dias prenhes até 100 dias em lactação

#### INGREDIENTES DAS DIETAS



	Vaca Seca		Vaca Lactante	
% de Matéria Seca	Controle	Linhaça	Controle	Linhaça
Milho moído	11.7	11.8	24.5	24.5
Grão de Cevada	1.7	1.7	3.5	3.5
Farelo de Canola	1.3	1.3	2.7	2.7
Farelo de Soja	2.1	2.1	4.4	4.4
Farelo de Girassol	2.5	2.5	7.9	5.3
Farelo de Trigo	1.7	1.7	3.6	3.6
Farelo de Glúten	2.1	2.1	5.7	4.3
Farelo de Algodão	1.5	1.5	5.6	3.1
Silagem de Trigo	8.7	8.7	18.2	18.2
Silagem de Milho	2.4	2.4	5.1	5.1
Grãos secos de destilaria	1.0	1.0	2.1	2.1
Feno de Aveia	53.6	53.8	10.7	10.7

#### INGREDIENTES DAS DIETAS



	Vaca Seca		Vaca Lactante	
% de Matéria Seca	Controle	Linhaça	Controle	Linhaça
Valomega 160		7.9		9.2
Sais de Ca de AG	8.2		2.7	
Uréia	0.1	0.1	0.3	0.3
Bicarbonato de Ca	0.3	0.3	0.7	0.7
Vitaminas e Minerais	0.05	0.05	0.1	0.1
Calcário	1.0	1.0	2.1	2.1

- C16:0 (ác. Palmítico) 3x > GC
- C18:3n-3 (ác. Linolênico)
   18x > GL
   P < 0.007</li>
- Total de AG Saturados GL 40% do GC P<0.001
- Total de AG Poliinsaturados 2x > GL P < 0.001



- Coletas de sangue 3x/semana 8:00 h
  - ✓ Perfil ácidos graxos
  - **√** Glicose
  - **✓ NEFA**
- Coletas de leite (3 ordenhas) a cada 2 semanas até 100 dias em lactação
  - **✓** Sólidos Totais
    - ✓ Proteína
    - ✓ Lactose
    - √ Gordura: perfil de ácidos graxos

### COMPOSIÇÃO QUÍMICA DAS DIETAS

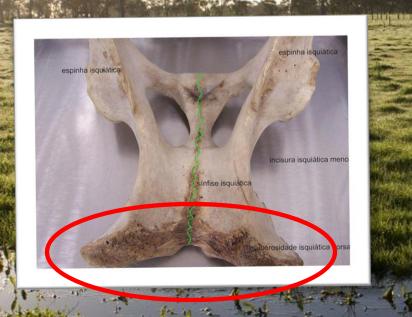


	Vaca Seca		Vaca Lactante	
% de Matéria Seca	Controle	Linhaça	Controle	Linhaça
Energia Líquida, Mcal/Kg	1.49	1.49	1.76	1.76
Proteína bruta	13.3	13.3	17.0	17.0
FDN bruta	44.5	44.6	32.5	32.5
FDN forragem	37.3	37.4	19.0	19.0
Extrato etéreo	5.0	4.9	5.8	5.8
Ca	0.6	0.6	0.9	0.9
Р	0.4	0.4	0.5	0.5





- Animais foram examinados 7 a 10 dias após o parto
- Biopsia tecido adiposo SC da tuberosidade isquiática



ramo do públis corpo de públis
corpo de lito
tabula do isquio

90 dias em lactação

13 vacas GC

12 vacas GL



#### INGESTÃO



	Controle	Linhaça	SEM	P <
IMS pré-parto, Kg/d	11.3 3,8	3% 11.7	0.2	0.14
IMS pós-parto, Kg/d	26.1	27.1	<b>9.2</b>	0.006
Ingestão EL pós-parto, Mcal/d	46.1	48.4	0.4	0.001

#### PESO CORPORAL E BALANÇO ENERGÉTICO

	Controle	Linhaça	SEM	P <
PC em 256 d de prenhes, Kg	734.8	738.9	13.3	0.76
PC 3 d pós-parto	672. 3,8	<b>686.6</b>	6.3	0.11
PC aos 100 DEL, KG	617.5	649.7	, <sub>5%</sub> 8.8	0.001
Balanço energético, Mcal/d	0.8	2.3	0.35	0.003

#### LEITE E COMPONENTES



	Control 6,	4% inhaça	SEM	P <
Leite, Kg/d	49.5	52.9	0.5	0.001
FCM 3.5%, Kg/d	46.8	46.6	0.6	0.8
Lipídeos, %	3.63	3.23	0.06	0.001
Proteínas, %	2.94	2.97	0.03	0.60
Lactose, %	4.98	4.98	0.03	0.93
Lipídeos, Kg/d	1.87	1.77	0.5	0.13
Proteínas, Kg/d	1.51	1.60	0.03	0.08
Lactose, Kg/d	2.57	2.70	0.06	0.15
Uréia, q/100 mL	0.04	0.04	0.00	0.15
Energia do leite, Mcal/d	34.3	33.6	0.4	0.58



60%

### Ác. Palmítico abomaso



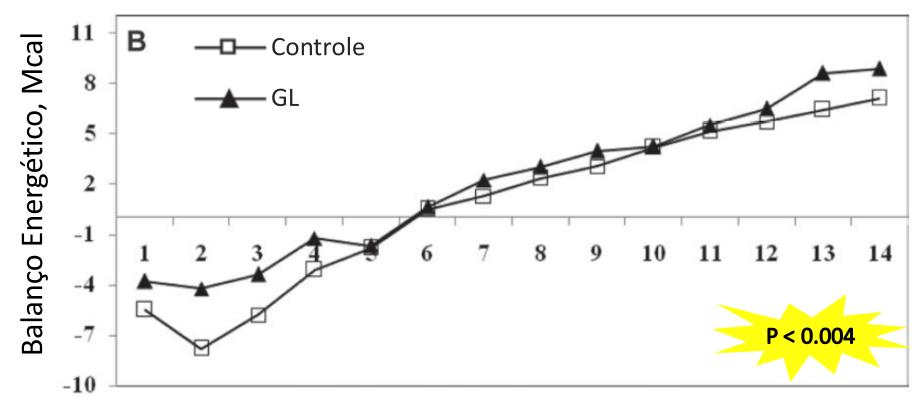
Glândula mamária

Principal precursor gordura do leite!

- Jegordura do Leite do grupo linhaça
- < síntese de novo Ác. Palmítico (C16:0) devido a < ingesta

### BALANÇO ENERGÉTICO





Semanas em relação ao parto

**Figura 1:** Balanço energético, Mcal do Grupo Controle (GC) e Grupo Linhaça (GL) em relação às semanas do parto.

#### PERFIL AG TECIDO ADIPOSO



- C18:2n-6 (ác. Linoléico) 1,44x > GL P<0.03
- C18:3n-3 (ác. Linolênico) 2x > GL P < 0.004
- C20:4n-6 (ác. Araquidônico) 2,66x > GC P<0.03
- Relação n-6/n-3 3,19x > GC P<0.01

#### PERFIL AG PLASMA

- C16:0 (ác. Palmítico) 1,18x > GC P<0.004</li>
- C18:3 n-3 (ác. Linolênico)
   5,27x > GL
   P < 0.001</li>
- Relação n-6/n-3 5,27x > GC P<0.001

#### PERFIL AG LEITE



- C16:0 (ác. Palmítico) 1,48x > GC P<0.001
- C18:3 n-3 (ác. Linolênico)
   5,7x > GL
   P < 0.001</li>
- PUFA 1,33x > **GL** P < 0.002

### Ácidos Graxos do Leite



☐ 3 fontes principais:

Acetato e <sup>β</sup> hidroxibutirato (rúmen)

Ác. Graxos cadeia curta

Quilomícrons, lipoproteínas (dieta) e sangue

Ác. Graxos 16 e 18

Acetil-CoA citoplasmática

## CONCLUSÃO



Estes resultados demonstram que a alimentação suplementada com ômega-3 proporciona um aumento da produção leiteira, diminui a intensidade do balanço energético negativo pós-parto e aumenta a quantidade de ácidos graxos poliinsaturados no leite, favorecendo o consumo e valorizando este produto de origem animal.

# Obrigado pela atenção!

amirsessim@hotmail.com samanta.rfens@gmail.com