

Resumen N°7 | Alimentos y contexto social

Estudio del perfil de ácidos grasos de carne, cuerpo graso, tejido adiposo y sangre de caiman *latirostris* en cautiverio

Simoncini, M.^{2,3,4}; Leiva, P.^{2,3,4}; Valli, F.¹;
Lavandera, J.^{1,2}; Williner, M. R.¹; Negro, E.¹;
Fariña, A. C.¹; Frutos, A.^{2,3,4}; Piña, C.^{2,3,4};
Bernal, C.^{1,2}; González M.¹

¹Cátedra de Bromatología y Nutrición.
FBCB.UNL

²CONICET, Santa Fe, Prov. Santa Fe, Argentina

³CICyTTP-CONICET/Prov. Entre Ríos/UADER,
Dr. Materi y España, Diamante, Entre Ríos,
Argentina

⁴Proyecto Yacaré, Laboratorio de Zoología
Aplicada: Anexo Vertebrados, FHUC/UNL,
Aristóbulo del Valle 8700, Santa Fe, Santa Fe,
Argentina

Contactos: maidagon@fcb.unl.edu.ar
melinasimoncini22@yahoo.com.ar

Palabras claves: caiman *latirostris*, perfil de ácidos grasos,
composición química

Keywords: alligator *latirostris*, fatty acid profile,
chemical composition

Los lípidos son componentes importantes de las membranas celulares y juegan un papel importante en los procesos metabólicos. Están compuestos por ácidos grasos (FA) de diferentes longitudes de cadena que pueden ser saturadas o insaturadas. Los cambios en la composición de AG de la dieta podrían inducir alteraciones en la composición de AG de los tejidos. El objetivo de este estudio fue comparar el perfil de AG de carne, sangre, cuerpo graso y tejido adiposo de Caiman *latirostris* criados durante dos años por el Proyecto Yacaré. Para evaluar la composición de AG, se utilizó un cromatógrafo de gases Shimadzu GC-2014 equipado con una columna capilar de 100 m de longitud y 0,25 mm de diámetro interno (SP Sil 88 Varian, EE. UU.). A partir de esta caracterización de los tejidos, podrían ser evaluados sus posibles usos. Los datos obtenidos se analizaron por análisis de similitud (ANOSIM) y análisis de componentes principales (PCA). Los resultados muestran que el perfil de AG del tejido adiposo y del cuerpo graso fueron similares (considerando tanto los AG poliinsaturados como saturados), mientras que el perfil de AG de la sangre y carne fue diferente. El tejido adiposo y el cuerpo graso están asociados con AG como C22:3, C18:2, C20:3 y C14:0; la sangre se asocia con C22:2, C22:3, C20:4 y C24:0, C21:0/20:2, C19:0, C18:0, C17:0, C16:0, C10:0, C12:0 y C13:0; y la carne está asociada con C20:2, DHA, C22:4, C20:5, C18:3, C20:4 y C23:0,

C20:0, C22:0, C18:0, C15:0. Podemos concluir que la sangre sería el tejido con la mayor proporción de AG saturados y que la carne tendría una mayor proporción de AG poliinsaturados, algunos de ellos como los ácidos linoléico, eicosapentaenoico y docosahexaenoico, los cuales son de gran importancia para la salud y su consumo es recomendado. Por otro lado, ambos depósitos de lípidos son similares y ricos en AG poliinsaturados. El conocimiento de la composición AG de estos tejidos podría definir posibles usos de los mismos y permitir modificar la dieta para mejorar los perfiles de AG.