

O leite de cabra como alimento funcional

Categoria : Caprinocultura

Publicado por [Délcio Rocha](#) em 14/5/2007

O reconhecimento mundial das propriedades nutricionais e funcionais do leite de cabra por médicos, pesquisadores e consumidores em geral, é unânime, o que permite a esse alimento a validação funcional, conforme definição mais atualizada sobre o tema que diz: "Entende-se como alimento funcional todo produto alimentício ou componente do alimento e suas participações cientificamente conhecidas na manutenção da saúde, redução de riscos de doenças crônicas e modificação das funções fisiológicas".

Os alimentos funcionais têm sido objeto de muitos estudos, principalmente no Japão sendo certificados e rotulados como FOSHU (para fins especiais de saúde), pela associação japonesa de saúde e pelo Ministério da Saúde, os quais contêm oligosacarídeos (prebióticos) ou bactérias lácticas (probióticos) com benefício à saúde intestinal. Diferente do Japão, os Estados Unidos permitem alegações pré-aprovadas pela Food and Drug Administration (FDA), como : a) o conteúdo nutricional, que faz referência ao elevado, reduzido ou rico teor de determinado elemento; b) como saúde, está relacionada diretamente a um alimento ou componente para redução de risco de uma doença crônica; e c) a estrutura ou função, que descrevem a ação de um alimento ou componente deste no funcionamento fisiológico do organismo.

Na Europa, considera-se um alimento funcional se o mesmo demonstrar efeitos benéficos em uma ou mais funções alvos no organismo. Esses países, por apresentarem um enorme potencial de mercado que atinge hoje mais de 26 bilhões de dólares, são referência desse segmento alimentar. A regulamentação sobre alimentos com propriedades funcionais no Brasil é recente. Discussões futuras poderão unificar conceitos destes alimentos frente ao Codex Alimentarius.

Os produtos lácteos destacam-se por ser os alimentos mais completos e disponíveis na dieta humana. O leite de cabra tem propriedades nutricionais, metabólicas e terapêuticas comprovadas ao preconizado nesta definição. A proteína do leite de cabra é de alto valor biológico ajudando no combate à desnutrição e o desenvolvimento normal em crianças e melhorando a nutrição em adultos.

Estudando os atributos físico-químicos do leite de cabra, constata-se que a excelente digestibilidade deste alimento, deve-se ao pequeno tamanho dos glóbulos de gordura, com 65% de diâmetro inferior a 3 microns e pela curta cadeia dos ácidos graxos presentes como capríico, caprílico e cáprico, o que facilita uma rápida absorção da gordura pela mucosa intestinal, englobando os glóbulos de gordura de menor tamanho por processo de pinocitose, sendo estes conduzidos diretamente ao sistema circulatório. Enzimas digestivas como a lipase, atua eficientemente, quebrando mais rápido as cadeia lipídica do leite de cabra, facilitando assim uma digestão mais rápida.

Resultados positivos no tratamento a alergia ao leite de vaca ocasionados pela (lacto albumina bovina), têm mostrado clinicamente que o leite de cabra apresenta-se como uma excelente alternativa na cura desta patologia na maioria dos casos. O leite de cabra apresenta ausência do

pigmento β -caroteno conhecido como provitamina A, que origina a cor amarela no leite de vaca, em compensação o leite de cabra tem em sua composição teores elevados de vitamina A (1850 UI a 2264 UI de retinol), que estão disponibilizados após o consumo e que atuam como coadjuvantes em restituir ou manter os níveis no organismo desta vitamina, evitando-se doenças degenerativas na visão, reprodução, pele e perda de funções orgânicas.

O elevado teor mineral de cálcio, fósforo, potássio e magnésio no leite de cabra é outro atributo na prevenção da osteoporose, manutenção de ossos, dentes e funções metabólicas e fisiológicas em todas as idades. O leite de cabra pode ser uma estratégia alimentar na conservação da saúde, minimizando assim o risco de doenças, principalmente nas populações mais carentes dos países em desenvolvimento. Por: Luis Eduardo Laguna Fonte: Embrapa Caprinos