



Tiragem: 1000 exemplares  
Data: Julho/2015

**Produção de leite  
rico em compostos  
benéficos à  
saúde humana**



Ministério da  
Agricultura, Pecuária  
e Abastecimento



## Alimentos Funcionais

A importância da dieta na prevenção de doenças tem sido amplamente reconhecida pela comunidade científica, estando os consumidores cada vez mais conscientes e exigentes na escolha dos seus alimentos. Além da ausência de contaminantes químicos e biológicos (alimento seguro), o consumidor tem buscado alimentos que promovam benefícios específicos à saúde adicionais do suprimento básico de nutrientes. Tais alimentos são conhecidos como 'funcionais', cujo mercado tem se expandido enormemente nas últimas duas décadas em diversos países.

O elevado valor agregado e as propriedades terapêuticas destes alimentos podem trazer benefícios econômicos não apenas para produtores e indústria, mas também para o próprio governo, já que um volume expressivo de recursos públicos é gasto anualmente no tratamento de enfermidades crônicas como as doenças cardiovasculares, diabetes, câncer e doenças neurodegenerativas, como Alzheimer e Esclerose Múltipla.

A Embrapa Gado de Leite está atenta à importância do tema e, desde 2005, vem trabalhando ativamente em parceria com Universidades e outras Unidades da Embrapa em estudos visando:

- Produção de leite e derivados lácteos naturalmente enriquecidos com lipídios bioativos com efeitos benéficos à saúde humana;
- Aprimoramento das condições analíticas utilizadas na identificação e quantificação dos compostos bioativos de interesse;
- Avaliação dos efeitos da ingestão destes produtos lácteos naturalmente modificados sobre biomarcadores de doenças crônicas em modelos animais e em humanos.

### Etapas da produção de lácteos naturalmente enriquecidos com lipídios bioativos



1. Identificação de estratégias de manejo nutricional capazes de elevar os teores de lipídios bioativos no leite.



2. Processamento do leite para obtenção de produtos lácteos (ex.: manteiga) com perfil lipídico naturalmente modificado.



3. Quantificação dos compostos bioativos presentes na gordura do leite por cromatografia gasosa.



Crédito: <http://revistagalileu.globo.com/Revista/Common/0,,ERT291108-17773,00.html>

4. Inclusão dos produtos lácteos naturalmente enriquecidos com lipídios bioativos na dieta de animais para avaliação das suas propriedades funcionais.

**Mais informações:**

[www.embrapa.br/fale-conosco/sac](http://www.embrapa.br/fale-conosco/sac)  
Tel.: (32) 3311-7400