

Qualidade da gordura do leite pode melhorar

Uma pesquisa desenvolvida pela Embrapa Gado de Leite em parceria com a Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG) comprova que pequenas mudanças na dieta de vacas leiteiras podem trazer bons resultados para a saúde do consumidor. Os estudos apontaram a produção de uma gordura mais saudável, ou seja, com melhor perfil nutricional.

A pesquisa, desenvolvida em 2007, consiste em adicionar diferentes níveis de óleo de soja na dieta das vacas. O objetivo é melhorar a qualidade da gordura do leite, avaliada por meio de análise da manteiga produzida a partir do leite dos animais. As análises foram feitas na Embrapa Gado de Leite e no Laboratório de Biotecnologia de Alimentos da UFMG.

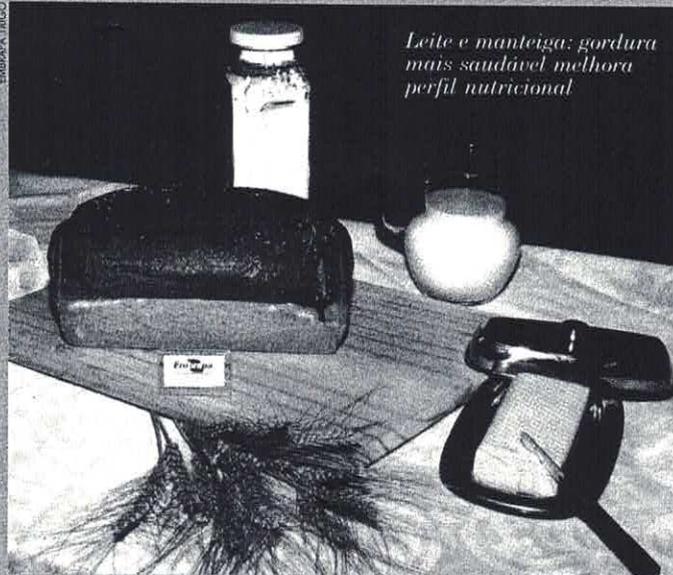
Segundo o pesquisador da Embrapa Gado de Leite, Marco Antônio Sundfeld da Gama (um dos pesquisadores envolvidos no trabalho), os resultados mostraram redução de 35% do teor de ácidos graxos saturados de cadeia média, que contribuem para o entupimento de artérias. Foi observado ainda aumento de 30% do teor de ácido oléico, um ácido graxo encontrado no azeite de oliva, que possui efeito antiaterogênico, ou seja, é bom para o coração. O estudo também mostrou que o

teor de ácido linoleico conjugado (CLA), um composto que possui inúmeras propriedades benéficas à saúde, quadruplicou.

A pesquisa, no entanto, aponta um problema na estabilidade oxidativa do produto, ou seja, menor durabilidade. "Embora esta gordura do leite tenha uma composição mais adequada à saúde humana, a maior concentração de ácidos graxos mono e polinsaturados a torna também mais suscetível à oxidação, sugerindo a necessidade de adição de antioxidantes ao produto, o que vai ser objeto de novos estudos", revela o pesquisador.

Gama acredita que o trabalho poderá contribuir para reverter a imagem negativa que o consumidor tem da manteiga, consequência do seu elevado teor de ácidos graxos saturados. Ele lembra que muitas pessoas passaram a substituir a manteiga por margarina, acreditando que isso reduziria o risco de doenças coronárias. "Entretanto, isso não foi observado, porque os ácidos graxos "trans" presentes nas margarinas se mostraram mais deletérios do que os ácidos graxos saturados presentes na manteiga", ponderou.

RUBENS NEIVA - EMBRAPA GADO DE LEITE



Leite e manteiga: gordura mais saudável melhora perfil nutricional

Leite de cabra pode reduzir riscos de doenças

Uma estratégia para aumentar o teor de ácido linoleico conjugado (CLA) no leite de cabra foi desenhada por pesquisadores da Embrapa Caprinos e Ovinos. As pesquisas mostram que esse ácido graxo, produzido naturalmente por ruminantes, pode ajudar a reduzir os índices de colesterol e glicose no sangue. A iniciativa faz parte do projeto "Alimentos Funcionais", da Embrapa.

De acordo com o pesquisador Marco Bomfim, da Embrapa Caprinos e Ovinos, o trabalho começa com a mudança na dieta dos animais. Um grupo de cabras está sendo alimentada com uma ração composta por óleo de soja e forragem verde. Com isso, o leite rico em nutrientes ganha também moléculas com potencial funcional.

A etapa seguinte é comprovar os efeitos funcionais. Pesquisadores em nutrição humana e biomedicina das universidades Federais de Pernambuco, da Paraíba e da Universidade Estadual do Rio de Janeiro vão submeter camundongos normais e outros com altos índices de colesterol e glicose no sangue a uma dieta com a gordura de leite de cabra enriquecido com CLA. "Os resultados poderão indicar em qual medida o enriquecimento do leite com CLA poderá contribuir para a melhoria da dieta da população", explicou Bomfim.

Em Sobral (CE), onde está localizada a Embrapa Caprinos e Ovinos, os pesquisadores constataram o ganho de CLA no leite



Produtos feitos a partir do leite de cabra

numa estação experimental. Agora, o desempenho será verificado em escala maior graças a parceria com a Caprilat, uma indústria de laticínios de Nova Friburgo, cidade que fica numa região do Rio Janeiro, bastante conhecida pela criação de caprinos e ovinos.

Depois de testes em Nova Friburgo, os pesquisadores coletaram amostras de leite para separação da gordura que entrará na composição de rações experimentais para ratos.

Bomfim integra a equipe do Projeto "Alimentos Funcionais" da Embrapa, que envolve pesquisas com substâncias antioxidantes em frutas, fibras contidas em verduras e legumes e ácidos graxos de sementes, leite e peixes.

SORAYA PEREIRA - EMBRAPA AGROINDÚSTRIA DE ALIMENTOS

A

Agropecuária • Alimentação • Meio Ambiente

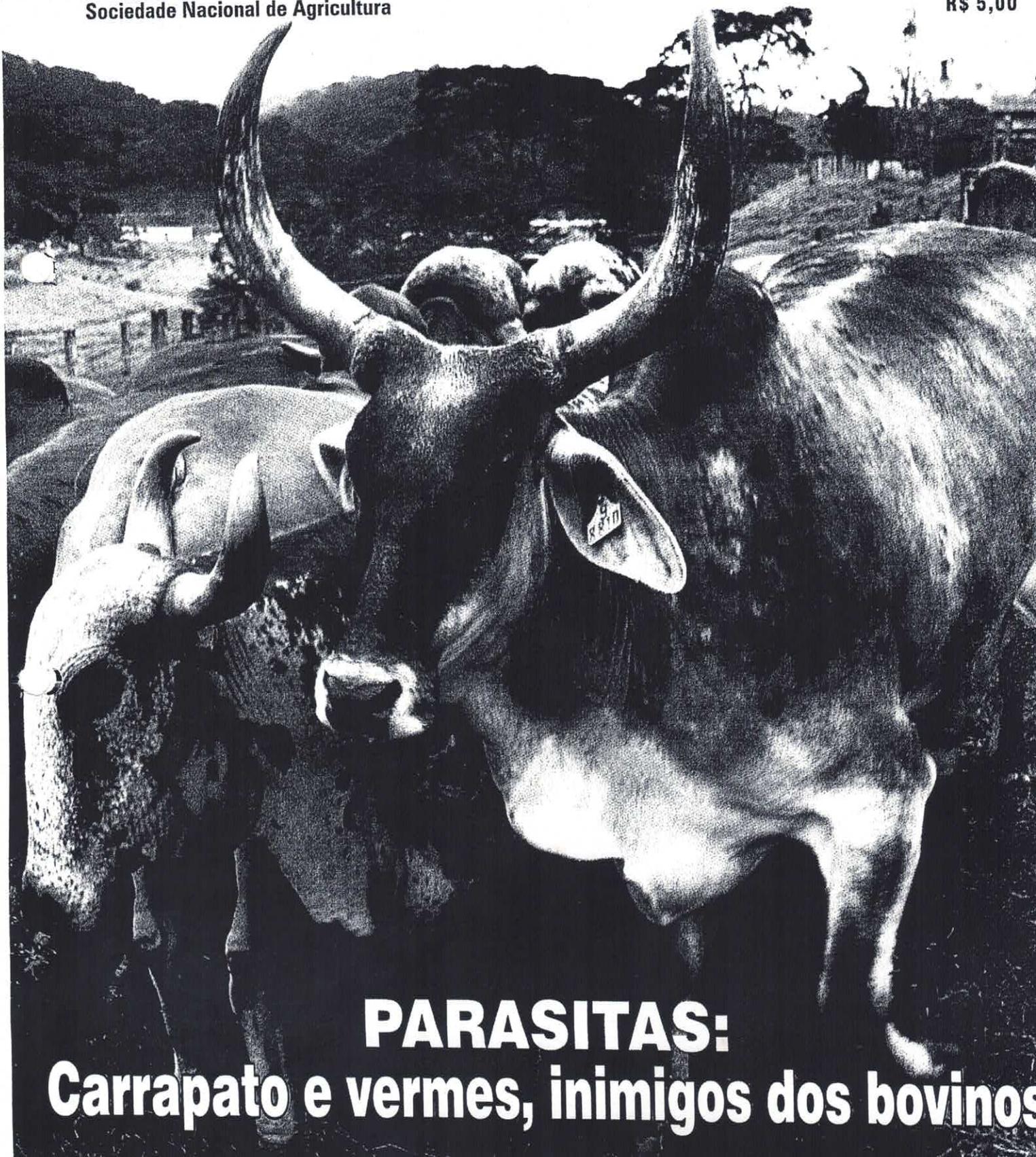
LAVOURA

ÓRGÃO OFICIAL DA



Sociedade Nacional de Agricultura

ANO 112 Nº 670
FEVEREIRO / 2009
R\$ 5,00



PARASITAS:
Carrapato e vermes, inimigos dos bovinos