Medicina Veterinária

Determinação do Perfil de Ácidos Graxos em Queijo Minas Artesanal

Laryssa Fernandes Correia - 9º módulo de Medicina Veterinária - Universidade Federal de Lavras (UFLA), bolsista PIBIC/CNPq.

Adélia Ferreira Dargère - Mestranda em Ciências Veterinárias – Universidade Federal de Lavras (UFLA).

Joanna Oliveira Marçal - Mestranda em Ciências Veterinárias – Universidade Federal de Lavras (UFLA), Minas Gerais.

Diogo Batista dos Santos - 8º módulo em Medicina Veterinária – Universidade Federal de Lavras (UFLA), Minas Gerais, bolsista PIBIC/UFLA.

Peter Bitencourt Faria - Orientador, Departamento de Medicina Veterinária (DMV) – Universidade Federal de Lavras (UFLA). - Orientador(a)

Resumo

Os queijos artesanais são aqueles produzidos de forma tradicional e única, com grau limitado de mecanização, obtido por separação parcial do soro do leite coagulados pela ação física do coalho ou outros coagulantes apropriados, podendo ser fresco ou maturado e fazem parte da tradição cultural em Minas Gerais. Nos queijos, a composição lipídica pode ser influenciada por fatores como alimentação do animal, estagio de lactação, estação do ano, espécie e local de origem. Objetivou-se com este estudo avaliar a composição lipídica de queijos minas artesanais em relação ao perfil de ácidos graxos. As amostras de queijos analisadas foram provenientes de produtores cadastrados no IMA das principais regiões (Serro, Serra da Canastra, Campos das Vertentes, Araxá, Cerrado, Serra do Salitre e Triângulo Mineiro). As amostras foram processadas e analisadas por cromatografia gasosa. Houve predominância de ácidos graxos saturados (SAT) para todos os queijos das microrregiões analisadas. Quanto aos ácidos graxos monoinsaturados (MON), predominou o oléico (C18:1n9c) em todos os queijos analisados. Os queijos da região de Campos das Vertentes foram o que apresentaram maiores valores para o ácido palmítico (C16:0). O ácido graxo miristico (C14:0) apresentou maior valor nos queijos do Cerrado e em menor quantidade nos da região de Campos das Vertentes. O ácido graxo estearico (C18:0) apresentou maiores valores na região de Campos das Vertentes e menor na região do Serro. A relação entre ω6/ω3 de todos os queijos analisados, com exceção de Campos das Vertentes e Serro, apresentaram valores superiores a 5:1. O menor índice de aterogenicidade foi verificado na região do Campos das Vertentes com 1,14 e, de trombogenicidade foi na região de Araxá com valor de 4,08. Para a relação de ácidos graxos hipo/hipercolesterolêmicos (h/H), o maior valor encontrado foi nos queijos da região do Serro (0,59) e o menor na região do Cerrado (0,47). Em relação ao total de SAT, os queijos da região de Araxá apresentaram o maior valor com 70,92% e, do Serro o menor com 66,77%. Para o total de MON os queijos da região do Serro apresentaram índice acima de 25%. Para o total de ácidos graxos poli-insaturados, menor valor foi verificado na região do Serro (2,53%) e o maior para os queijos da região da Canastra (3, 28%). Nutricionalmente, os queijos da região do Serro foram os que apresentaram os melhores valores para os parâmetros associados a perfil de ácidos graxos, com melhores índices.

Palavras-Chave: Qualidade, ômega 3, ômega 6.
Instituição de Fomento: CNPq

Link do pitch: https://www.youtube.com/watch?v=1W8js4dcrno