

Medicina Veterinária

PERFIL LIPÍDICO DE QUEIJOS MINAS ARTESANAL DA REGIÃO DO CAMPO DAS VERTENTES

Diogo Batista dos Santos - 8º período de Medicina Veterinária, DMV, Bolsista PIBIC - UFLA

Laryssa Fernandes Correia - 9º período de Medicina Veterinária, DMV, UFLA

Adélia Ferreira Dargère - Mestranda em Ciências Veterinárias, DMV, UFLA

Fernanda Paul de Carvalho - Mestranda em Ciências Veterinárias, DMV, UFLA

Peter Bitencourt Faria - Professor Orientador, DMV, UFLA - Orientador(a)

Resumo

O queijo minas artesanal é produzido com leite integral, fresco e cru, em propriedades que mantenham atividade de pecuária leiteira. O estado de Minas Gerais se destaca pela produção de queijo, sendo dividido em sete regiões de produtores artesanais, entre elas o Campo das Vertentes. Os ácidos graxos oferecem características marcantes de aroma e sabor aos queijos. Fatores como alimentação do animal, estágio de lactação, espécie e estação do ano influenciam diretamente na composição lipídica do queijo. Este estudo teve como objetivo caracterizar o perfil lipídico de queijos Minas artesanal da região do Campo das Vertentes em Minas Gerais. Foram analisadas 3 amostras da região em questão, a extração dos lipídeos e a reação de metilação foram realizadas pelo método de Folch et al. (1957) e Hartman & Lago (1973), respectivamente. A determinação do perfil dos ácidos graxos foi através de cromatografia gasosa. Os queijos apresentaram maior quantidade de ácidos graxos saturados (SAT), destacando-se o ácido palmítico (C16:0) e esteárico (C18:0), com proporção de 38,04% e 15,09%, respectivamente. Em relação aos insaturados destacaram-se o ácido oléico (C18:1N9C) (Monoinsaturado - MON) e o ácido linoléico (C18:2N6C) (Poliinsaturado - POL) com 23,54% e 2,24%, respectivamente. A relação ômega 6 e 3 (ω_6/ω_3) foi de 4,43 sendo satisfatória como alimento, pois o recomendável para uma dieta saudável que sejam consumidos valores inferiores a proporção 5:1 desta relação. Foram verificados índice de trombogenicidade de 3,81 e, de aterogenicidade de 1,14. A relação POL/SAT foi de 0,04. A razão entre ácidos graxos hipocolesterolêmicos e hipercolesterolêmicos foi de 0,54. Constatou-se maior proporção de ácidos graxos saturados do que insaturados, o mesmo ocorre com monoinsaturados se comparado ao resultado de poli-insaturados.

Palavras-Chave: ômega 3, ácidos graxos, qualidade.

Instituição de Fomento: UFLA

Link do pitch: <https://youtu.be/87cOLItUWOY>