

Pesquisa traça perfil de laticínios consumidos no Sudeste do Brasil

A dieta alimentar do homem tem uma característica diversificada, incluindo entre eles, o leite e seus derivados como grandes fontes de sais minerais. Esses produtos apresentam composição de ácidos graxos mais complexa entre os outros de origem animal e também mais susceptível a variação.

O ácido linoléico conjugado (CLA) é um dos ácidos graxos que pode ser encontrado principalmente nos laticínios e, segundo a pesquisadora Juliana Côrtes Nunes, doutoranda do Instituto de Química da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), muitos estudos tem apresentado seus diversos efeitos na saúde humana.

"Muitos desses efeitos são positivos, embora ainda haja questionamentos e não se tenha chegado a uma unanimidade em relação aos efeitos desse composto. Alguns deles seriam redução da gordura corporal e auxílio no tratamento de casos de sensibilidade à insulina", revela a pesquisadora.

A tese *Laticínios Consumidos no sudeste do Brasil: Perfil de ácidos Graxos e de Isômeros do Ácido Linoléico Conjugado CLA e sua contribuição para a Ingestão de CLA* escrita pela pesquisadora Juliana analisou e buscou determinar o conteúdo de CLA e a distribuição dos isômeros presentes nos laticínios consumidos no Brasil.

Os objetivos deste estudo foram basicamente caracterizar o mais detalhadamente possível a composição em ácidos graxos dos laticínios mais consumidos na região Sudeste do Brasil, buscando determinar o teor e a distribuição dos isômeros de CLA. Além de investigar a influência do tipo de laticínio sobre a composição dos ácidos graxos e avaliar a contribuição dos laticínios analisados para o consumo de CLA pela população do Sudeste do Brasil.

A análise foi realizada através da observação de duas das principais marcas comerciais de leite integral, queijo prato e manteiga. "Apesar da pequena amostragem utilizada, foi suficiente para conseguir traçar um panorama dos laticínios consumidos na região Sudeste", avalia Juliana.

No estudo, os processos de análise e investigação científica permitiram identificar dos ácidos graxos e determinar sua composição nos laticínios. "Os teores de CLA dos principais laticínios consumidos pela população do Sudeste do Brasil foram semelhantes àqueles produzidos em outros países e que o tipo do laticínio influenciou o perfil dos ácidos graxos e o conteúdo de CLA total nas amostras analisadas", relata a pesquisadora.

Apesar de não ter sido essa a análise central da pesquisa, Juliana Nunes acredita que as diferenças na distribuição dos variados isômeros sejam influenciadas pelo processamento de práticas pecuárias, como alimentação, na produção de derivados de leite no Brasil.

Segundo Juliana, o resultado final das análises apontou que as associações entre os ácidos graxos foram consistentes com os processos metabólicos envolvidos na síntese e secreção dos ácidos graxos no leite. A ingestão de CLA pela população do Sudeste do Brasil foi de 36 mg/dia e, confirmando as expectativas, o leite foi a principal fonte de CLA da dieta. Contudo, verificou-se que a ingestão estimada de CLA pela população do Sudeste do Brasil foi inferior àquela observada na população de outros países.

FONTE: Universidade Federal do Rio de Janeiro