



TEOR OXIDANTE, FATORES ANTIOXIDANTES E PERFIL DE ÁCIDOS GRAXOS POLIINSATURADOS DO LEITE NA QUALIDADE DE QUEIJOS MATURADOS DE OVELHAS PANTANEIRAS

Amanda Mendonça De Oliveira (amandawqq87@gmail.com)
Renata Alves Das Chagas (renataalveszootec@gmail.com)
Bianca Santos (bianca.alx@hotmail.com)
Ariádne Patricia Leonardo (aripatiileonardo@hotmail.com)
Tatiane Fernandes (tati_-tati@hotmail.com)
Fernando Miranda De Vargas Junior (fernandojunior@ufgd.edu.br)

A demanda por alimentos nutracêuticos vem crescendo de forma acentuada, visto a demanda por alimentos mais saudáveis pela população. O perfil de ácidos graxos do leite de ovelha pode ser modificado com a suplementação dos animais produtores, através da utilização de fontes lipídicas, influenciando na qualidade dos queijos. Assim, o objetivo deste trabalho foi determinar os teores oxidantes, antioxidantes e os teores de ácidos graxos poliinsaturados na qualidade de queijos maturados do leite de ovelhas suplementadas com diferentes fontes de gordura protegida. Foram selecionadas 20 ovelhas da raça Pantaneira, distribuídas em 4 grupos homogêneos, mantidas em confinamento de forma individual. Os animais foram alimentados com um concentrado comercial (CC) (BOCOVINO®) fornecido com base na produção leiteira (1 kg de CC por 1 kg de leite) e feno de Aveia e Tifton ad libitum nas baias após as ordenhas. No momento das ordenhas (7h e 15h), as ovelhas recebiam os concentrados experimentais (100 g/animal/ordenha), que foram: Controle (Con – ração a base de milho e soja), Gordura protegida de soja (GPS – 30 g/dia), Gordura protegida de palma (GPP – 30 g/dia) e combinação das gorduras protegidas (Blend – 30 g/dia). O leite foi coletado individualmente, a cada 14 dias experimentais, totalizando quatro coletas. Foram determinados os teores oxidantes por quantificação do malonaldeído através do método de TBARS, os fatores antioxidantes por ácido 2,2-azinobis-3-etil-benzotiazolina-6-sulfônico (ABTS) e 2,2-difenil-1-picrilhidrazil (DPPH), bem como o teor de ácidos graxos poliinsaturados do leite das ovelhas, através do somatório dos ácidos graxos poliinsaturados isolados encontrados no leite. Ao final das ordenhas, foram produzidos queijos artesanais, e estes foram mantidos por 14 dias em sala de maturação. Ao final da maturação, foi realizado um teste sensorial por painel semi-treinado, com 25 avaliadores, questionando os seguintes quesitos dos queijos: aparência geral, cheiro, sabor e avaliação geral. Os fatores oxidantes e antioxidantes não diferiram, sendo encontrados os seguintes valores para TBARS, ABTS e DPPH, respectivamente: $286,3 \pm 108,53$, $291 \pm 124,70$, $282,7 \pm 112,52$ e $251,3 \pm 98,30$; $128,9 \pm 40,23$, $114,3 \pm 54,06$, $104,5 \pm 41,23$ e $82,2 \pm 82,40$ e $4,50 \pm 7,36$, $5,54 \pm 6,09$, $2 \pm 4,44$ e $0,77 \pm 5,52$ para os tratamentos Con, GPS, GPP e Blend, respectivamente. O leite GPS apresentou maior teor de ácidos graxos poli-insaturados, sendo 4,52, seguido por 4,06, 4,04 e 4,00, para Con, GPP e Blend, respectivamente. A aparência geral e cheiro dos queijos, apresentaram média de 8,88 e 8,03, respectivamente. O sabor do queijo Blend foi melhor apreciado, sendo 7,68. A avaliação geral, que leva em consideração todas as demais notas, apresentou maior nota no queijo Controle, sendo 9,20. Conclui-se que o uso de fontes de soja na suplementação de ovelhas leiteiras melhora o perfil de ácidos graxos poliinsaturados no leite e configura um queijo com maior aceitabilidade por consumidores.

AGRADECIMENTO: UFGD e CAPES.