

Nutrição

Leite A2A2: avaliação do consumo repetido sobre as percepções sensoriais e sensações gastrointestinais de consumidores de leite

Fabiana Borges Ribeiro - Graduanda do 6º modulo do Departamento de Nutrição, UFLA, bolsista PIBIC/UFLA

Taynara de Oliveira Ferreira - Graduanda do 6º modulo do Departamento de Nutrição, UFLA, bolsista PIBIC/UFLA

Ana Carolina Ratti Nogueira - Pós-graduanda do Departamento de Nutrição, UFLA

Sabrina Carvalho Bastos - Coorientadora, DNU, UFLA

Jéssica Ferreira Rodrigues - Orientadora, DCA, UFLA - Orientador(a)

Resumo

O leite tipo A2 é um tipo variante do leite bovino que tem ganhado crescente atenção devido às suas potenciais características benéficas para a saúde e digestibilidade. O que distingue o leite tipo A2 do convencional é a sua composição genética, onde as vacas produtoras possuem uma variação específica do gene responsável pela produção de uma proteína chamada beta-caseína. No entanto, ainda há poucos estudos que elucidem os reais benefícios da ingestão deste leite. Diante disso, o objetivo deste trabalho foi avaliar o efeito do consumo de leite A2 versus A1 sobre as percepções sensoriais e sensações gastrointestinais de consumidores de leite. Primeiramente, o trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos (COEP) e incluiu 15 sujeitos saudáveis e aptos, de ambos os sexos, maiores de 18 anos, que não possuíam nenhuma aversão ao consumo de leite. A avaliação utilizou um formulário diário enviado com amostras de leite consumidas em cinco dias consecutivos para cada tipo de leite (A1 e A2). Além disso, foram dadas instruções sobre o consumo, e um período de 7 dias entre as intervenções. Dentre as percepções observadas, temos: 11 características sensoriais mencionadas e 7 termos de digestibilidade. Com isso, pode-se ressaltar que as características sensoriais mais significativas foram: sabor “adocicado” no leite A1 no quarto dia; “aguado/suave” no segundo e terceiro dia; “cor característica” em cinco dias; e “sabor característico” do terceiro ao quinto dia. Para o leite A2, as reações mais frequentes foram: presença de sabor “adocicado” do segundo ao quinto dia; “aguado/suave” apenas no quinto dia; “odor característico” no terceiro e quarto dia; “encorpado/creme” nos dias três, quatro e cinco; “cor característica” no terceiro e quarto dia; e “sabor característico” do primeiro ao quarto dia. Além disso, foram relatadas diferenças entre os leites em termos de digestibilidade, com o leite A1 relatando “dores de barriga”, “boa digestão”, “sem sintomas” e “flatulência”, enquanto o leite A2 apresentou todas as características positivas, incluindo “boa digestão”, “sem sintomas” e “intestino regulado”. Entretanto, ainda se necessita de estudos aprofundados para melhor compreensão dos efeitos do consumo do leite tipo A2 versus leite tipo A1.

Palavras-Chave: Leite A2A2, Consumidores, Diários.

Instituição de Fomento: Universidade Federal de Lavras

Link do pitch: <https://youtu.be/YomUu-LKtuM?si=Mfdem6PZk5XUKVka>