

Medicina Veterinária

Determinação do perfil de ácidos graxos em queijos Minas artesanal de diferentes regiões de origem comercializados na cidade de Lavras-MG.

Ana Luísa Moreira - 8o módulo de Medicina Veterinária, UFLA, iniciação científica voluntária-PIVIC

Marcela Flavia Rodrigues Souza - Mestranda em Ciências Veterinárias-UFLA

Letícia Elídio Santos Silva - Médica Veterinária-UFLA

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

Resumo

Os produtos artesanais vêm cada vez mais ganhando destaque e sendo valorizados pela sociedade. Entre esses produtos, o queijo Minas artesanal (QMA) se destaca recebendo considerável apreço e valorização. Os lipídios são componentes variáveis nesses produtos e contribuem de forma direta para seu sabor, além de dar origem a compostos importantes durante o processo de maturação. Dessa forma, o objetivo do presente estudo foi avaliar o perfil lipídico dos diferentes queijos Minas artesanais comercializados no município de Lavras de acordo com a sua região de origem. Ao todo foram coletadas amostras identificadas como das regiões da Canastra (n=4), Alagoa (n=2) e Serro (n=1). Para determinação da composição dos lipídeos foi realizada a extração e esterificação das amostras, seguido de análise por cromatografia gasosa. Os ácidos graxos saturados foram predominantes nos queijos em todas as regiões, com maior valor para o ácido palmítico (C16:0). As amostras de queijo da região da Canastra apresentaram para esse grupo os maiores valores para C16:0, ácido mirístico (C14:0) e ácido esteárico (C18:0). Para o grupo dos ácidos graxos monoinsaturados foi encontrado maior valor para o ácido oléico (C18:1 ω9C), sendo maior na região da Canastra. Ele foi seguido pelo ácido miristoléico (C14:1) e ácido palmitoléico (C16:1), que não tiveram diferença significativa nos valores das regiões da Canastra e Serro. Do grupo dos poliinsaturados o maior valor foi do ácido linoléico (C18:2ω6C), sendo maior na região da Canastra. Ele foi seguido pelo ácido alfa-linolênico (C18:3N3), que foi maior na região de Alagoa. A média das amostras de queijos da região da Canastra apresentaram os maiores valores de C16:0, C18:2ω6C e C18:1ω9C, sendo seguida pela região do Serro para os ácidos graxos C16:0 e C18:2ω6C e, de Alagoa para C18:1ω9C. Na relação entre os ácidos graxos saturados e insaturados, as amostras de queijos da região de Alagoa obtiveram o maior valor seguido do Serro. Em relação ao total de ácidos graxos ω6, as amostras da região da Canastra obtiveram maior média, enquanto para o total de ácidos graxos ω3 foram encontrados maiores valores nas amostras da região de Alagoa. A relação entre ω6/ω3 foi maior para as amostras de queijo da região da Canastra. Os menores índices de aterogenicidade e de trombogenicidade foram verificados na região de Alagoa. As amostras de queijo analisadas revelam que há diferença no perfil de ácidos graxos dos QMA de acordo com a região de origem.

Palavras-Chave: queijo artesanal, qualidade, perfil lipídico.

Link do pitch: <https://youtu.be/l02psRGlims>