



ESTABILIDADE OXIDATIVA DE MANTEIGAS PRODUZIDAS DO LEITE DE VACAS ALIMENTADAS COM DIETAS CONTENDO ÓLEO DE GIRASSOL

Barros, P.A.V.¹, Glória, M.B.A.², Lopes, F.C.F.³, Gama, M.A.S.⁴, Souza, S.M.⁵,
Rigueira, J.C.S.⁶, Alevato, C.B.⁷, Mourthé, M.H.F.⁸

¹Departamento de Tecnologia e Inspeção de Produtos de Origem Animal - Escola de Veterinária da UFMG - Belo Horizonte, MG, e-mail: pattybarros@gmail.com

²Departamento de Ciência de Alimentos da UFMG. Bolsista Produtividade do CNPq.

³Embrapa Gado de Leite, Juiz de Fora, MG. Bolsista de Produtividade do CNPq.

⁴Embrapa Gado de Leite, Juiz de Fora, MG.

⁵Rowett Institute - University of Aberdeen (Scotland, UK). Bolsista do CNPq.

⁶Departamento de Alimentos da UFSJ - Campus Sete Lagoas, Sete Lagoas, MG.

⁷Embrapa Gado de Leite, Juiz de Fora, MG. Bolsista do CNPq.

⁸Departamento de Zootecnia, UFVJM, Diamantina, MG. Bolsista da CAPES.

A inclusão de óleos vegetais ricos em ácidos graxos poli-insaturados na dieta de vacas leiteiras resulta em aumento das concentrações dos ácidos rumênico (CLA *cis*-9, *trans*-11) e oleico (C18:1 *cis*-9), e em redução da concentração dos ácidos graxos saturados de cadeia média na gordura do leite, o que pode ser benéfico para a saúde do consumidor. Entretanto, o aumento da concentração de AG mono e poli-insaturados na gordura do leite pode reduzir sua estabilidade oxidativa (EO), reduzindo a vida de prateleira dos produtos lácteos. O objetivo deste estudo foi avaliar a EO de manteigas oriundas do leite de vacas recebendo 0; 1,5; 3,0 e 4,5% de óleo de girassol (OG) na dieta. A EO foi determinada de acordo com método adaptado de Anwar (2003), utilizando-se o aparelho RANCIMAT (Modelo 743, Metrohm), fluxo de ar de 20L/h e temperatura de 120°C. Houve redução linear ($P < 0,0001$) da EO das manteigas com o aumento da inclusão de OG na dieta (4,0; 3,03; 2,42 e 1,68 h para 0; 1,5; 3,0 e 4,5% de OG, respectivamente), o que pode reduzir a vida de prateleira de produtos lácteos contendo uma fração lipídica mais adequada ao consumo humano.

Agradecimentos: FAPEMIG (CVZ 01751/09) e CNPq (478388-2009-8)