



ÍNDICES DE ATEROGENICIDADE E TROMBOGENICIDADE DA GORDURA 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,
Almeida, M.M.⁶, Mourthé, M.H.F.⁷, Amaral, G.M.P.M⁸

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.

⁶Faculdade de Farmácia, UFJF, Juiz de Fora, MG. Bolsista da FAPEMIG.

⁷Departamento de Zootecnia, UFVJM, Diamantina, MG. Bolsista da CAPES.

⁸Departamento de Zootecnia, UFMG, Belo Horizonte, MG. Bolsista da CNPq.

Os índices de aterogenicidade (IA) e trombogenicidade (IT) são indicadores importantes da qualidade nutricional da fração lipídica dos alimentos. Estes índices consideram a relação entre determinados ácidos graxos saturados, monoinsaturados e poli-insaturados presentes na gordura dos alimentos, e indicam sua probabilidade em predispor os consumidores a doenças cardiovasculares. O perfil de ácidos graxos da gordura do leite de vacas leiteiras pode ser alterado positivamente de acordo com a dieta fornecida aos animais, especialmente quando do fornecimento de óleos vegetais ricos em ácido linoleico (C18:2 *cis*-9, *cis*-12), como os óleos de soja e girassol. O objetivo deste trabalho foi avaliar os IA e IT de manteigas oriundas do leite de vacas recebendo dietas contendo 0; 1,5; 3,0 e 4,5% de óleo de girassol. Os índices foram calculados conforme as equações propostas por Ulbright & Southgate (1991). As manteigas apresentaram redução linear ($P < 0,05$) do IA (4,02; 2,70; 1,80 e 1,41) e do IT (4,68; 3,43; 2,50 e 2,05) com o aumento do nível de OG na dieta das vacas (0; 1,5; 3,0 e 4,5%, respectivamente). A redução dos valores destes índices é importante para toda cadeia de lácteos, pois ocorreu tanto pela redução das concentrações dos ácidos mirístico e palmítico (aterogênicos e trombogênicos) quanto pelo aumento dos AG mono e poli-insaturados, principalmente pelo CLA *cis*-9, *trans*-11.

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