

É possível alterar composição da gordura do Leite de vaca?

Os grãos de linhaça são raramente utilizados na alimentação animal, por serem onerosos e muito pouco produzidos no Brasil. Todavia, esta oleaginosa possui propriedades muito interessantes. Seu óleo é rico em ácido graxo linolênico - ômega 3 (Figura 1), cujas propriedades vão desde o bom desenvolvimento dos olhos e do cérebro em crianças, redução de incidência de doenças cardiovasculares auxiliando na prevenção de aterosclerose e da trombose e, tem mostrado eficácia na prevenção do câncer dos seios das mulheres em pré-menopausa e da próstata nos homens. Tem sido sugerido para o tratamento de “falta de atenção” dos jovens na escola, depressão e ansiedade. Portanto, são muitos os benefícios atribuídos aos ômega-3. Desta forma, seu uso na alimentação animal foi empregado experimentalmente por pesquisadores da Universidade Estadual de Maringá (UEM), objetivando a mudança da composição da gordura do leite, modificando a alimentação das vacas leiteiras. Os experimentos conduzidos pelos pesquisadores Geraldo Tadeu dos Santos (Departamento de Zootecnia), Fábio Luiz Bim Cavalieri que concluiu seu doutorado pelo Programa de Pós-graduação em Zootecnia da UEM (atualmente, Professor do Curso de Medicina Veterinária do Cesumar) e pelo Professor Makoto Matsushita (Departamento de Química), visaram a utilização de duas fontes de gordura (grãos de linhaça e gordura protegida), na alimentação de vacas em lactação. Foram observadas mudanças significativas na gordura do leite, onde as vacas alimentadas com grãos de linhaça apresentaram uma redução na concentração de ácidos graxos de cadeia média, como o palmítico (C16:0). Este ácido e o C14:0 estão correlacionados com a elevação da concentração sanguínea de colesterol. O grão de linhaça por ser rico em ômega-3, aumentou

em 233% a quantidade deste na gordura do leite e também aumentou 73,3% a quantidade de vancênico (C18:1 *t11*). Por consequência, observou-se uma diminuição de colesterol total no sangue das vacas alimentadas com grãos de linhaça de 41,8% e a redução da taxa de LDL (colesterol mal) foi de 59,7%. Todavia, observou-se uma diminuição indesejável na taxa de lipoproteína de alta densidade (HDL) de 21,5%. Pelos resultados obtidos neste experimento, espera-se que a fabricação de queijos e manteiga provenientes do leite de vacas alimentadas com grãos de linhaça e destinados a consumação humana sejam mais saudáveis do que aqueles obtidos de leites de vacas que receberam alimentação convencional. Novas pesquisas devem nos fornecer estas respostas.



Figura 1. Grãos de linhaça rico em ômega 3