



PERFIL DE ÁCIDOS GRAXOS EM FERMENTADOS SIMBIÓTICOS DE LEITE HUMANO COM ACIDEZ DORNIC ELEVADA

Rocha, A. L.¹, Otoboni, A. M. M. B.¹, Marinelli, P. S.¹, Domingues, S. M. O.², Tanaka, A. Y.¹

¹ Faculdade de Tecnologia de Marília - Marília, São Paulo,

² Banco de Leite Humano de Marília - Marília, São Paulo, e-mail:
adanlucas@gmail.com

O leite humano é o alimento ideal aos recém-nascidos, capaz de suprir suas necessidades energéticas, nutricionais e de proteção, sendo fonte de ácidos graxos essenciais e seus metabólitos, indispensáveis ao desenvolvimento adequado. Diversos motivos podem levar à carência de bebês pelo alimento materno, sendo os Bancos de Leite Humano os responsáveis por suprir esta demanda. Dentre as análises de rotina exigidas para controle de qualidade dos leites, a acidez em graus Dornic é justificada pela suposta relação entre acidez elevada e contaminação bacteriana. Entretanto, os valores de acidez acima de 8° D podem ser resultantes da fisiologia da lactante, das alterações na composição do leite devido aos processos de congelamento e descongelamento e do aumento de ácidos graxos livres. Portanto, grande volume de amostras pode estar sendo descartado indevidamente. Levando em consideração o exposto, o presente trabalho objetivou reaproveitar as amostras com acidez Dornic > 8 provenientes do Banco de Leite Humano de Marília-SP. Desenvolveu-se leites fermentados simbióticos utilizando uma cultura mista composta pelas cepas *Lactobacillus acidophilus* 1865 (PharmaNostra) e *Bifidobacterium Bifidum* 7593 (Embrafarma), através de um planejamento experimental, seguido de análise organoléptica para seleção das duas formulações com maior aceitabilidade: uma à base de soja e outra somente com leite, as quais tiveram sua fração lipídica analisada. A análise da composição de ácidos graxos das duas formulações resultou em ausência de ácidos graxos *trans* e teores elevados de ácido oléico, sendo de 27,10% para a formulação com a adição de soja e 27,83% para a formulação somente com o leite. Verificou-se também o predomínio absoluto de moléculas insaturadas, com destaque aos teores para os ácidos graxos essenciais linoléico (30,85% e 20,47%) e α -linolênico (3,07% e 1,41%), respectivamente para as amostras com e sem a adição de soja, e quantidades significativas de seus metabólitos araquidônico (ARA), eicosapentaenóico (EPA) e docosahexaenóico (DHA), além de ácido linoléico conjugado (CLA - C18:2c9,t11). Enfim, as bebidas simbióticas desenvolvidas superaram as expectativas acerca de seus possíveis benefícios, podendo contribuir para a melhoria da saúde dos respectivos consumidores.

Agradecimentos: Banco de Leite Humano de Marília e ao Departamento de Tecnologia da UNESP-Jaboticabal