

EFEITO DA FONTE DE PROTEÍNA DE BAIXA DEGRADABILIDADE RUMINAL SOBRE O PERFIL DA CASEÍNA DO LEITE DE CABRA.

Lisa Presley da Silva Pereira (Bolsista de Iniciação Científica – Embrapa Caprinos, Estudante de Zootecnia), Marco Aurélio Delmondes Bomfim (Pesquisador – Embrapa Caprinos), Marcelo T. Rodrigues (Professor – Universidade Federal de Viçosa), Antônio S. do Egito (Pesquisador Embrapa Caprinos), Amélia C. M. de Magalhães (Doutoranda-Universidade Federal de Viçosa), Gil Mário F. Gomes (Bolsista de Iniciação Científica – Embrapa Caprinos, Estudante de Zootecnia), Suelem Z. R. de Oliveira (Bolsista de Iniciação Científica – Embrapa Caprinos, Estudante de Zootecnia)
Palavras-chave: Farelo de glúten de milho, soja tostada, torta de algodão, proteína não degradável no rúmen

Introdução

A manipulação do perfil protéico do leite através da alimentação animal tem recebido menos atenção da pesquisa quando comparada à da gordura láctea. Entretanto, esta manipulação da dieta dos animais pode ser utilizada para aumentar a concentração de moléculas protéicas desejáveis à saúde humana. As caseínas representam mais de 80% de toda a proteína do leite e dentre suas frações, o teor reduzido de α -s1, confere características hipolergênicas, sendo importante para aquelas pessoas com intolerância ao leite bovino, resultando em um produto com propriedades funcionais. O presente trabalho foi conduzido com o objetivo de avaliar o efeito de fontes de proteínas de baixa degradabilidade ruminal sobre o perfil de caseínas no leite de cabras.

Material e Métodos

A pesquisa foi realizada na Embrapa Caprinos utilizando oito cabras leiteiras da raça Saanen, com produção média de 2,5 kg/dia. O delineamento experimental adotado foi o duplo quadrado latino 4x4, com quatro períodos de 19 dias. As fontes de proteínas avaliadas foram: soja tostada, farelo de glúten de milho, torta de algodão e uma dieta controle a base de milho e farelo de soja. Como fonte de forragem utilizou-se o feno de capim-Tifton 85 (Cynodon ssp). As cabras foram alimentadas e ordenhadas pela manhã e à tarde. Para o isolamento da caseína total foi utilizada a técnica descrita por Egito *et al.* (2002). Nas amostras de caseína liofilizada, foi determinada a composição em suas frações de α -s1, α -s2, β e κ por cromatografia líquida de alta eficiência.

Resultados e Discussão

O tratamento com glúten de milho reduziu a fração α -s2 e aumentou a fração β ($P < 0,05$), não afetando o teor de κ ou de α -s1 caseína ($P > 0,05$). Não houve efeito das outras fontes de proteína quando comparadas a dieta controle ($P < 0,05$). Estes resultados concordam com aqueles de Sampelayo *et al.* (1998) que também observaram um aumento da fração β no leite de cabras alimentadas com farelo de glúten, resultando também em maior rendimento em queijo. A diminuição da fração α -s2 obtida no presente trabalho pode agregar ao leite de cabra maior propriedade hipolergênica, uma vez que Marletta *et al.* (2003) demonstraram um decréscimo no potencial alergênico, com a redução desta fração no total de caseínas da proteína do leite.

Conclusões

A suplementação da dieta de cabras leiteiras com farelo de glúten de milho pode alterar o perfil protéico do leite de cabra, no entanto, outras pesquisas devem ser realizadas para avaliação do aspecto nutricional e saúde na alimentação humana.

Referências Bibliográficas

- EGITO, A.S., MICLO, L., LÓPEZ, C., ADAM, A., GIRARDET, J.M., GAILLARD, J.L. Separation and characterization of mares' milk α _{s1}-, β -, κ - caseins, γ -casein-like, and proteose peptone component 5-like peptides. *Journal of Dairy Science*, v.85, p.697-706, 2002.
- MARLETTA, D.BORDONARO, S; GUASTELLA, A.M., FALAGIANE, P., CRIME, N., DURSO, G. Goat milk with different α s2- casein content: analysis of allergenic potency by REAST-inhibition assay. *Small Ruminant Research*, v.52, p.19-54, 2003.
- SAMPELAYO, M.R., AMIGO, L., ARES, J.S. et al. The use of diets with different protein sources in lactating goats: Composition of milk and its suitability for cheese production. *Small Ruminant Research*, v.31, p.37, 1998.