



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

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

<sup>1</sup>Departamento de Tecnologia e Inspeção de Produtos de Origem Animal - Escola de Veterinária da UFMG - Belo Horizonte, MG, e-mail: [pattybarros@gmail.com](mailto:pattybarros@gmail.com)

<sup>2</sup>Departamento de Ciência de Alimentos da UFMG. Bolsista Produtividade do CNPq.

<sup>3</sup>Embrapa Gado de Leite, Juiz de Fora, MG. Bolsista de Produtividade do CNPq.

<sup>4</sup>Embrapa Gado de Leite, Juiz de Fora, MG.

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

<sup>6</sup>Departamento de Alimentos da UFSJ - Campus Sete Lagoas, Sete Lagoas, MG.

<sup>7</sup>Embrapa Gado de Leite, Juiz de Fora, MG. Bolsista do CNPq.

<sup>8</sup>Departamento 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)