

# **COMPARAÇÃO NUTRICIONAL RELACIONADA AOS DIFERENTES TIPOS DE LEITES COMERCIALIZADOS NA ATUALIDADE (APOIO UNIP)**

**Aluna:** Glória Maria dos Santos

**Orientadora:** Profa. Dra. Fernanda Antunes Alves Costa

**Curso:** Biomedicina

**Campus:** Bauru

O leite é um importante elemento na dieta por sua abundância em nutrientes como proteínas, lipídeos, carboidratos, minerais e vitaminas. É muito comum pessoas que possuem alguma restrição a esse alimento, como intolerância, alergia ou até mesmo questões nutricionais, excluam esse nutriente da dieta ou o substituam por alternativas disponíveis no mercado. O objetivo deste estudo foi comparar nutricionalmente os leites bovino e vegetal, a fim de concluir se essa nova alternativa ao leite de vaca é uma substituição nutricionalmente segura. Amostras de leite integral (origem bovina), de leite de amêndoa, de aveia, de soja e de arroz foram adquiridas em supermercados locais e pertenciam a diferentes marcas. As análises dos cinco tipos de leites foram feitas no Laboratório de Inspeção Sanitária de Alimentos de Origem Animal, na UNESP de Botucatu - SP, com a supervisão de um responsável pelo laboratório. Utilizou-se diferentes técnicas para quantificação de proteínas, lipídeos e carboidratos. A análise proteica foi feita pelos métodos de Kjeldahl e de Bradford e quantificada por fórmulas específicas. A quantificação de lipídeos foi realizada pelo método de Gerber e titulação. Para calcular a quantidade de carboidratos nas amostras, fez-se a quantificação do Resíduo Mineral Fixo (RMF), retirou-se a umidade das amostras e foram utilizadas fórmulas específicas para o cálculo objetivado. Todas as análises foram feitas em duplicatas. Os leites vegetais divergem nas quantificações nutricionais, mas, em geral, são insuficientes, com a exceção do leite de soja, cujos valores quantificados ficaram muito próximos do leite integral, o mais nutritivo entre os analisados.