



USP ESALQ – DIVISÃO DE COMUNICAÇÃO

Veículo: Rádio Guaíba

Data: 14/09/2019

Caderno/Link: <https://quaiba.com.br/2019/09/14/qualidade-do-leite-de-bufala-e-beneficios-a-saude/>

Assunto: Qualidade do leite de búfala e benefícios à saúde

# Qualidade do leite de búfala e benefícios à saúde

De acordo com estudos comparativos feitos por instituições como a Embrapa Esalq, o leite de búfala tem níveis maiores de gordura e possui mais cálcio, mais proteínas, mais carboidratos e mais vitamina do que o leite de vaca.



Imagem Fernando Sette

A beta-caseína representa cerca de 25 a 30% do total de proteína do leite. O leite de búfala contém apenas a beta-caseína A2, que é uma composição que faz com que seja mais digerível, se comparado ao convencional leite vaca, uma vez que possui tanto a beta-caseína A2 quanto a beta-caseína A1.



De acordo com estudos comparativos feitos por instituições como a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa) e a Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq), o leite de búfala tem níveis maiores de gordura e possui mais cálcio, mais proteínas, mais carboidratos e mais vitamina do que o leite de vaca.

O leite bubalino tem na composição apenas a beta-caseína A2, podendo ser consumido por pessoas que tenham sensibilidade ao Beta Caseomorfin A7 (BCM-7), substância produzida durante a digestão da beta-caseína A1. Em pessoas com sensibilidade a essa molécula, o consumo do leite A1 pode causar desconfortos abdominais diversos, sintomas que podem ser confundidos com a intolerância a lactose.

O bubalinocultor, com ampla expertise na área, além de proprietário da Queijaria Fazenda São Victor, Marcus Pinheiro, fala sobre estudos que apontam sobre a ausência da beta-caseína A1 no leite de búfala. Ainda segundo ele, a proteína pode estar ligada ao aparecimento de inflamações intestinais, que também podem se tornar responsáveis por desencadear alergias ao consumir leite de vaca.

*"A beta-caseína A2 presente no leite de búfala, não produz o produto da digestão da beta-caseína A1: a beta Caseomorfin-7 (BCM-7). Portanto, pessoas que têm sensibilidade a beta-caseína A1, aderir a substituição do leite de vaca pelo leite de búfala pode ser uma opção interessante",* frisa Marcus.

Pesquisas europeias realizadas constaram que os peptídeos (formados pela união de moléculas de aminoácidos, que são moléculas orgânicas indispensáveis para o bom funcionamento do organismo) produzidos pelo organismo estariam associados a casos de autismo, morte súbita e diabetes tipo-1 em crianças. Também foram aplicados testes em adultos que apresentaram paptídeos relacionados com problemas coronarianos, neurológicos e colesterol elevado.

## **Benefícios à saúde**

A maior vantagem do leite bubalino, em relação ao leite de vaca é qualidade nutricional, por apresentar níveis de gordura, como os ácidos graxos, cáprico, mirístico, palmítico, esteárico, palmitoleico e linoleico, proteína, calorias, vitamina A e cálcio mais elevados se comparado ao leite da vaca. Em relação ao teor de minerais, o leite de búfala é mais rico em cálcio e magnésio do que o leite da vaca, porém, tem baixa quantidade de sódio, potássio e cloro, o que considerado positivo para uma alimentação saudável. O leite de



búfala apresenta também 25,5% de aminoácidos essenciais a mais do que o leite de vaca.

## **Mercado promissor**

O búfalo por suas características zootécnicas de elevada fertilidade, longevidade produtiva, baixas morbidade e mortalidade, maior capacidade na digestão de fibras e grande adaptabilidade às mais adversas condições, além de ser uma espécie de alta qualidade em termos de tração, carne e leite de excelente. Fatores que elevam tanto na introdução estratégica, quanto na busca para otimização de explorações pecuárias.

*"Relevante tem sido a expansão de sua produção leiteira, cujo produto é reconhecidamente diferenciado em função da peculiar composição química, com elevados teores de sólidos, o que permite sua transformação em derivados lácteos com rendimentos industriais mais de 80% superiores ao obtido com o leite de outras espécies e, ainda, à transformação em derivados de elevado valor mercadológico como é o caso dos laticínios de búfalas que têm permitido às regiões brasileiras se desenvolverem em cadeias organizadas de produção e industrialização do produto", destaca Marcus.*

## **Rebanho brasileiro**



Imagem Fernando Sette 4



O Brasil tem o maior rebanho de búfalos do ocidente: 1,8 milhão cabeças, 80% nos estados do Norte. De acordo com dados de Pesquisa Pecuária Municipal (PPM), do IBGE, realizada em 2017, a maior concentração de búfalos do país encontra-se na Ilha do Marajó. Em 2016, a ilha contava com cerca de 520 mil cabeças (38% do total nacional), das quais mais de 320 mil estavam na costa norte e nordeste da ilha. Só o município de Chaves concentra pouco mais de 30% do rebanho do Estado, cerca de 160 mil animais. Considerado o segundo município com o maior número de búfalos no Brasil, é Cutias, no Amapá, onde havia pouco menos de 77 mil cabeças.

O município de Soure concentra o segundo maior rebanho da ilha (cerca de 74.500 cabeças), e é a capital turística da região. Quem sai do Terminal Hidroviário de Belém em busca de belas praias encontra por lá indícios de que o búfalo movimenta toda a economia local, da gastronomia ao transporte de cargas, e está presente em uma grande variedade de estabelecimentos.

Fonte: Luana Valente – Accessus Comunicação

