

## Caracterização de colesterol total em queijo tipo chevrotin

Carla Verônica Rodarte de Moura (PG), Marta Suely Madruga (PG), Annie Elisabeth B. de Andrade (IC), Leanderson Tulio M. Lemos (IC), Fabiana Augusta S. Beltrão (IC)\*  
Fasb.15@hotmail.com

Universidade Federal do Piauí, Departamento de Química, Laboratório de Biodiesel e Materiais - LBM

Campus Ministro Petrônio Portela, Teresina – PI, Brasil

Palavras Chave: lipídeos, esterificação, cromatografo.

### Introdução

O colesterol é uma substância pertencente ao grupo dos lipídios, presente predominantemente no reino animal, e desempenha funções importantes no organismo humano, sendo constituinte normal de todas as células do corpo, chave intermediária na produção de ácidos biliares, precursor de hormônios e participa da síntese da vitamina D<sub>3</sub> (colecalciferol). A maior parte do colesterol do organismo humano, aproximadamente 70%, é proveniente da síntese biológica (colesterol endógeno), sendo que apenas 30% são fornecidos pela dieta, denominado de colesterol exógeno.

A proposta deste trabalho foi quantificar o teor de colesterol total em queijo tipo chevrotin simbiótico com leite bovino, caprino e misto, utilizando Cromatografia Líquida de Alta Eficiência (CLAE).

amostras com concentração de 0,003 a 0,3 mg de colesterol/ml de fase móvel.

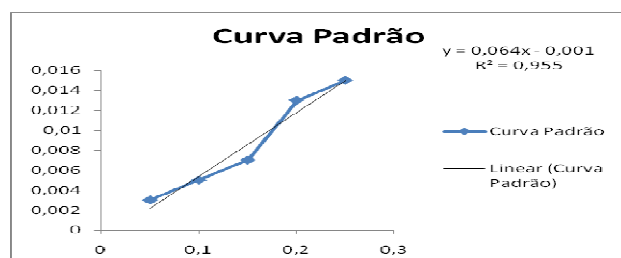
**Tabela 1.** Teores de Colesterol Total (mg/100g) em Queijo Chevrotin Simbiótico.

Amostra	Colesterol (mg/100g)
Queijo Bovino T	65,49
Queijo Bovino 2%	56,14
Queijo Bovino 5%	84,21
Queijo Caprino T	56,18
Queijo Caprino 2%	65,59
Queijo Caprino 5%	84,31
Queijo Misto T	46,78
Queijo Misto 2%	56,84
Queijo Misto 5%	84,28

### Resultados e Discussão

Quantificou-se o teor de colesterol total em queijos bovino, caprinos e misto (Tabela 1). Realizaram-se análises em triplicata, obtendo valores médios de 68,61 mg/100g para o queijo bovino, 68,69 mg/100g para o queijo caprino e 88,37 mg/100g para queijo misto. Valores de 62 mg/100g foram encontrados para o queijo bovino meia cura (TACO, 2011), resultado este bastante similar ao encontrado no queijo chevrotin bovino e caprino. Não foi encontrado na literatura valores da quantificação do colesterol em queijo misto.<sup>1</sup>

Com os resultados obtidos foi possível determinar o valor da Curva de calibração de colesterol (Unidades de absorvância x Concentração) para amostras com concentração de 0,003 a 0,3 mg de colesterol/ml da fase móvel (Figura 1).



**Figura 1.** Curva de calibração de colesterol (Unidades de absorvância x Concentração) para

O elevado teor de colesterol é justificado por se tratar de um produto salgado, observando-se um decréscimo na umidade e um aumento nos teores de lipídeos totais do produto. O fator de maturação têm sido relacionados com variações nos teores de gorduras e seus componentes lipídicos em queijos, os quais podem justificar as variações detectadas nas concentrações de colesterol total dos queijos feito com leite misto.

### Conclusões

Os resultados experimentais obtidos neste trabalho mostraram que o colesterol total do queijo tipo chevrotin simbiótico de leite bovino, caprino e misto, estão dentro dos padrões normais de colesterol total para queijos.

### Agradecimentos

Os autores agradecem a UFPB pelo auxílio técnico nos laboratórios PDLAT e LAG (PPGCTA).

<sup>1</sup> TACO. Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – 4ª edição revisada e ampliada, 2011.