



ABORDAGEM DOS ANTIOXIDANTES NATURAIS APLICADOS AOS PRODUTOS LÁCTEOS: UMA REVISÃO DA LITERATURA

Karina Oliveira Barros¹
Oliveirakabarroos@gmail.com
Samira Valença Almeida¹
samiravalencaalmeida@gmail.com
Thays Augusta Galindo Tenório¹
Thaysgalindo8@gmail.com
Yasmin de Oliveira Moreno¹
Yasminoliveira3454@gmail.com
Liderlanio de Almeida Araújo¹
liderlanioalmeida@gmail.com

¹ Faculdade Integrada Cete - FIC

INTRODUÇÃO

Nos últimos anos, tem-se observado um crescente interesse em alimentos com melhor propriedades funcionais que, além de nutrir, possam proporcionar benefícios adicionais à saúde. Nesse contexto, os produtos lácteos possuem como ingrediente principal o leite, que pode ser encontrado em diferentes tipos, tais como: desnatado, semidesnatado ou fluido e pasteurizado. Tais produtos podem ser encontrados no mercado em diferentes formas, como os iogurtes, coalhadas e entre outros (Cardoso *et al.*, 2021).

Visando melhorar suas características nutricionais, pesquisadores buscam adicionar antioxidantes em produtos lácteos. No qual, os antioxidantes desempenham um papel em neutralizar substâncias instáveis que possam contribuir para o desenvolvimento de diversas doenças crônicas, como câncer, doenças cardiovasculares. (Szymanska; Pospíšil; Kruk, 2018).

Os antioxidantes são compostos capazes de inibir a oxidação de produtos enzimáticos, não enzimáticos, sintéticos ou naturais, atuando no processo de conservação de um aditivo lácteo (Nogueira, 2020). Geralmente, os nutrientes antioxidantes são compostos fenólicos que inativam radicais livres que se formam durante as reações metabólicas. (Silva, Castro, 2022).

Nesse sentido, diante do exposto, esse estudo visa avaliar as aplicações dos antioxidantes em produtos lácteos por meio de uma revisão de literatura.

MATERIAIS E MÉTODOS

O presente estudo consistiu em uma revisão de literatura, onde utilizou como fonte de pesquisa artigos publicados entre 2019 e 2024 disponíveis nos periódicos Capes. As palavras chaves usadas para a pesquisa foram “produtos lácteos” e “antioxidantes em produtos lácteos” e como critérios de inclusão optou-se por pesquisas publicadas em português.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A pesquisa no período Capes forneceu um total de 06 publicações, dos quais apenas 01 estava dentro dos parâmetros estabelecidos no presente estudo. Por meio deste, o estudo revisado mostrou que adicionar antioxidantes naturais a produtos lácteos, como queijos e iogurtes, traz benefícios significativos. Esses antioxidantes, conhecidos por proteger os radicais livres, ajudam a preservar a qualidade dos alimentos e podem contribuir para a prevenção de doenças crônicas, como câncer e problemas cardiovasculares.

A inclusão de extrato de jabuticaba, a exemplo, em queijos tipo "petit suisse" resultou em uma melhoria nas propriedades antioxidantes sem alterar as qualidades da composição do produto. Da mesma forma, a adição de bagaço de uva em iogurtes aumentou sua capacidade de combate aos radicais livres, sem interferir no desenvolvimento das bactérias benéficas presentes no iogurte. Isso



demonstra que uma aplicação de antioxidantes naturais pode ser uma solução eficaz para melhorar a qualidade e a segurança dos produtos lácteos. Apesar desses resultados positivos, ainda há muito a descobrir sobre como esses antioxidantes funcionam em nosso corpo quando consumidos em alimentos processados. A maioria dos estudos realizados até agora foi feita em laboratório, e precisamos de mais pesquisas que analisem como esses compostos são absorvidos e utilizados pelo nosso organismo.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Adicionar antioxidantes naturais a produtos lácteos é uma abordagem promissora para criar alimentos mais saudáveis e duradouros. Esses compostos não só ajudam a manter a qualidade dos produtos, como também podem trazer benefícios importantes para a saúde, especialmente na prevenção de doenças relacionadas ao estresse oxidativo.

PALAVRAS-CHAVE: Produtos lácteos; antioxidantes em produtos lácteos.

AGRADECIMENTOS

Gostaríamos de agradecer a todos que contribuíram para a realização deste trabalho. Agradeço especialmente ao Professor Liderlanio de Almeida Araújo, pelo apoio e orientação indispensáveis durante a elaboração deste estudo.

Referências

CARDOSO, Melina Aparecida Plastina *et al.* Implicações nutricionais e tecnológicas da inclusão de antioxidantes em produtos lácteos. **Research, Society and Development**, v. 10, n. 13, p. e11101320866-e11101320866, 2021. <https://doi.org/10.33448/rsd-v10i13.20866>
CASTRO, Camila *et al.* Aplicação de antioxidantes naturais na reprodução animal. **Ciência Animal Brasileira/Brazilian Animal Science**, v. 23, 2022. <https://doi.org/10.1590/1809-6891v23e-73601P>
NOGUEIRA, Weslen Vilar. Realidades e perspectivas em Ciência dos Alimentos. **Nova Xavantina, MT: Pantanal**, 2020.