POTENCIAL BIOTECNOLÓGICO DO LEITE ASININO EM FATORES ANTI-INFLAMATÓRIOS E PROLIFERATIVOS DE BACTÉRIAS PROBIÓTICAS: UMA REVISÃO

CARLOS EDUARDO ASSIS DA SILVA; JOELLINGTON MARINHO DE ALMEIDA

Introdução: O consumo de leite asinino tem aumentado na Europa e demonstrado significativo interesse em países da América, como o Brasil, devido às características benéficas da matriz pouco exploradas e sua composição semelhante ao leite humano. O seu uso sempre esteve voltado para a nutrição infantil e propriedades terapêuticas no tratamento de infecções e asma. **Objetivos:** Realizar um levantamento das macromoléculas presentes no leite asinino com potencial bioativo. **Metodologia:** Realizou-se o levantamento na literatura dentro de um período de dez anos em revistas, teses, dissertações e periódicos CAPES, a respeito da sua composição e propriedades potencialmente biotecnológicas a serem importantes na modulação de infecções e bactérias benéficas e/ou patogênicas. **Resultados:** Devido a sua composição é conferido ao leite asinino muitos usos potenciais como moduladores de processos biológicos, sendo considerado como um alimento funcional no combate a doenças, como de algumas alergias e na dermatite atópica. O seu perfil nutricional é caracterizado por ser rico em vitaminas A, C, D e E, minerais (Ca, Fe, Na e Zn), altos níveis de ácidos graxos essenciais e baixo teor de proteínas (1,5 – 1,8%) e lactose (5,8 - 7,4%). No leite asinino também podem ser encontrados outros compostos com propriedades bioativas e que auxiliam em funções biológicas e imunológicas, como a β e α-lactoglobulina e lisozima resistente às enzimas gastrointestinais, ácido siálico que se encontra associado a ligação de patógenos responsáveis por infecções na mucosa intestinal e no desenvolvimento neurocognitivo, ácidos graxos polinsaturados, citocinas e interleucinas com ações anti-inflamatórias, antitumorais e antibacterianas. **Conclusão:** Os compostos bioativos do leite asinino podem auxiliar nas infecções ocasionadas por bactérias patogênicas advindas de Doenças Veiculadas por Alimentos. Além do mais, os compostos presentes no leite asinino podem se ligar e promover a inibição de bactérias patogênicas, como a Salmonela e toxinas estafilocócicas, ocasionando na liberação das paredes gastrointestinas e contribuindo para a proliferação de microrganismos probióticos.

Palavras-chave: Alimentos funcionais, Biotecnologia de alimentos, Doenças veiculadas por alimentos.

DOI: 10.51161/iii-conbramol/9479