



ANÁLISE QUANTITATIVA DE LACTOSE E SÓDIO EM QUEIJOS

*Mayara Christina Da Silva¹; Paulo Da Silva Watanabe¹; José Eduardo Gonçalves²;
Rogério Aparecido Minini Dos Santos³*

RESUMO: A Lactose é um dissacarídeo formado pela junção de uma molécula de Glicose e uma de Galactose. Ela é hidrolizada por uma enzima intestinal denominada de Lactase, liberando os monossacarídeos na corrente sanguínea. A ausência dessa enzima não permite que a Lactose seja hidrolizada, sendo fermentada por bactérias intestinais, originando gases e ácidos orgânicos, causando distensão, cólicas e até diarreia, se for ingerida em uma quantidade superior a permitida pelo organismo do indivíduo. Essa patologia é conhecida como intolerância à Lactose, e como forma de tratamento deve-se evitar ou não consumir produtos que contenham leite ou seus derivados. Porém essa redução pode comprometer a absorção de muitas proteínas e minerais, como os íons Cálcio e Sódio, que são substâncias funcionais, responsáveis por exercer importantes funções no organismo humano, como auxiliar na contração muscular, participar do controle ácido – básico do sangue, manutenção do ritmo cardíaco, controle da pressão osmótica, controle da pressão arterial, além de participar do potencial de ação neuronal, e muitas outras. A intolerância a Lactose é uma doença muito comum, assim como as patologias relacionadas ao consumo de Sódio, principalmente cardiopatias, como hipertensão arterial e insuficiência cardíaca. O Cloreto de Sódio é usado na fabricação de queijos no processo de salga, por possuir uma forte ação esterilizante. O problema é que nosso paladar se adaptou tanto ao Cloreto de Sódio que seu consumo se tornou excessivo. Considerando que grande parte da população mundial é intolerante a Lactose e que o íon Sódio é o agravante de muitas doenças, nesta iniciação científica serão discutidos alguns tipos de queijos e sua determinada quantidade de Lactose e Sódio, servindo de alternativa de consumo para indivíduos portadores dessas patologias, auxiliando-os na escolha do tipo de queijo que lhe é mais adequada, obtendo um resultado mais eficaz no tratamento, e em sua maioria com um baixo custo.

PALAVRAS-CHAVE: Intolerância; Lactose; Queijo; Sódio.

¹ Acadêmicos do Curso de Biomedicina do Centro Universitário de Maringá (CESUMAR), Maringá – Paraná. Programa de Bolsas de Iniciação Científica do Cesumar (PROBIC). maya_cuties@hotmail.com; pswatanabe@gmail.com

² Orientador, Professor Doutor do Centro Universitário de Maringá (CESUMAR), Maringá – Paraná. jegonal@cesumar.br

³ Co-orientador, Professor Mestre do Centro Universitário de Maringá (CESUMAR), Maringá – Paraná. rogeriominini@cesumar.br