

Pesquisa sobre leite ganha prêmio global de laticínios

Uma cientista de alimentos do Instituto Riddet impressionou os jurados de um Prêmio Internacional da Indústria de Laticínios, confirmando a força do Instituto de Palmerston North, da Nova Zelândia, em pesquisas sobre leite.

A pesquisadora de pós-doutorado do Instituto Riddet, Natalie Ahlborn, estará indo para Paris agora, em outubro, depois de conquistar o segundo lugar do Prêmio Professor Pavel Jelen Early da Federação Internacional do Leite (FIL/IDF).

A FIL/IDF é uma autoridade internacional no desenvolvimento de padrões baseados na ciência para o setor global de laticínios, premiando especialmente cientistas que obtiveram títulos de graduação nos últimos três anos ou menos.

Ahlborn pesquisou o processamento de leite e os efeitos na digestão e absorção de nutrientes, como parte do programa 'New Zealand Milk Means More' financiado pelo Ministério de Negócios, Inovação e Emprego (MBIE).

A pasteurização, o tratamento UHT, e a homogeneização são processos comumente utilizados para tratamento do leite, e Ahlborn queria saber o que esses tratamentos significam para a digestão e absorção de nutrientes.

Ela examinou a digestão e absorção de nutrientes do leite no trato gastrointestinal, detectando que a proteína do leite UHT é digerida mais rapidamente, seguida pela proteína do leite pasteurizado homogeneizado, depois pasteurizado não homogeneizado e finalmente pelo leite cru. A formação da coalhada e o esvaziamento estomacal dos sólidos e lipídios também foi medida. Existem diferenças substanciais na digestão da gordura e dos sólidos do leite.

A pesquisa construiu uma compreensão fundamental de como os processos afetam a digestão gástrica da proteína do leite, e como isso pode contribuir para os resultados nutricionais do leite. Ahlborn disse que as descobertas podem contribuir para a elaboração de produtos personalizados que ofereçam maior valor nutricional para populações de consumidores com diferentes necessidades nutricionais, como os atletas ou os idosos.

“À medida que a população mundial aumenta e envelhece, a necessidade de uma nutrição de qualidade é primordial, e essa pesquisa pode contribuir para atender a essas necessidades”.

Ahlborn irá receber um certificado de reconhecimento do seu trabalho e um prêmio de € 200. Para receber seu prêmio e apresentar suas pesquisas, Ahlborn participará da Cúpula Mundial dos Laticínios da FIL/IDF de 2024 (WDS 2024) que será realizada em Paris, França, de 15 a 18 de outubro de 2024.

O Prêmio Jovem Cientista da FIL/IDF, Professor Pavel Jelen, foi criado para recompensar o trabalho científico e/ou tecnológicos no domínio das ciências e tecnologias de laticínios e é destinado a cientistas no início de carreira, incluindo aí, estudantes diplomados e pós-graduados.

O nome é uma homenagem ao professor Pavel (Paul) Jelen, um cientista e educador de origem Checa, que fez pesquisas sobre ciências e tecnologias do leite e que ficou conhecido por incentivar, orientar e educar estudantes, cientistas iniciantes e tecnólogos.

A FIL/IDF é a entidade líder em fontes de conhecimentos científicos e técnicos para a cadeia de laticínios. Desde 1903, a FIL/IDF fornece mecanismos para o setor de laticínios atingir um consenso global sobre como ajudar a alimentar o mundo com produtos lácteos seguros e sustentáveis.

O Instituto Riddet é um Centro de Excelência em Pesquisa, sediado na Universidade Massey de Palmerston North, na Nova Zelândia.

[Acesse a matéria na íntegra.](#)