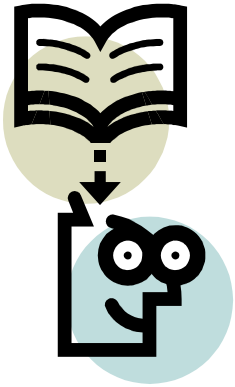


Texto Informativo

O Leite e a sua digestão



Lê com a tenção o texto e tenta completar o teu mapa de conceitos

O leite, é um produto líquido da secreção das glândulas mamárias que assegura a nutrição dos mamíferos no primeiro período de vida extra-uterina, a sua composição é complexa e variável dependendo da espécie e da fase do ciclo de lactação.

A caseína é principal a proteína do leite. Estas são capazes de formar entre os seus diferentes tipos associações estáveis de suspensões micelares.

A coagulação do leite é um fenómeno complexo que pode ocorrer por acção enzimática ou por acidificação. Neste processo o leite que se encontra no estado liquido transforma-se num gel (coalhada).

Quando é adicionado um enzima coagulante de origem animal (coalho da farmácia-essencialmente quimosina) ou de origem vegetal (*Cynara cardunculus*) ocorre a precipitação das caseínas arrastando no processo os lípidos que são aprisionados no coágulo. Esta precipitação deve-se à hidrólise da k caseína ao nível da ligação fenilalanina 105-metionina106.

A pepsina tem um grande poder enzimático sobre as proteínas e o seu pH óptimo de actuação situa-se num meio ácido (pH1,7 a 2,3).

A nível da indústria de queijos o enzima mais apropriado é a quimosina uma vez que a pepsina se afasta do seu pH óptimo. Por vezes as fórmulas comerciais são constituídas por mistura destes dois enzimas (quimosina e pepsina).