

## **ANÁLISIS DEL PERFIL LIPÍDICO DE QUESOS DE CABRA (PROYECTO: LODYN-CDTI)**

### **1. MUESTRAS ANALIZADAS:**

#### **QUESOS elaborados con LECHE de CABRA**

- **Lote: 5291**  
CONTROL  
Corteza Rojiza
- **Lot.: 5294**  
FUNCIONAL.  
Corteza Blanca

### **2. MATERIALES Y MÉTODOS.**

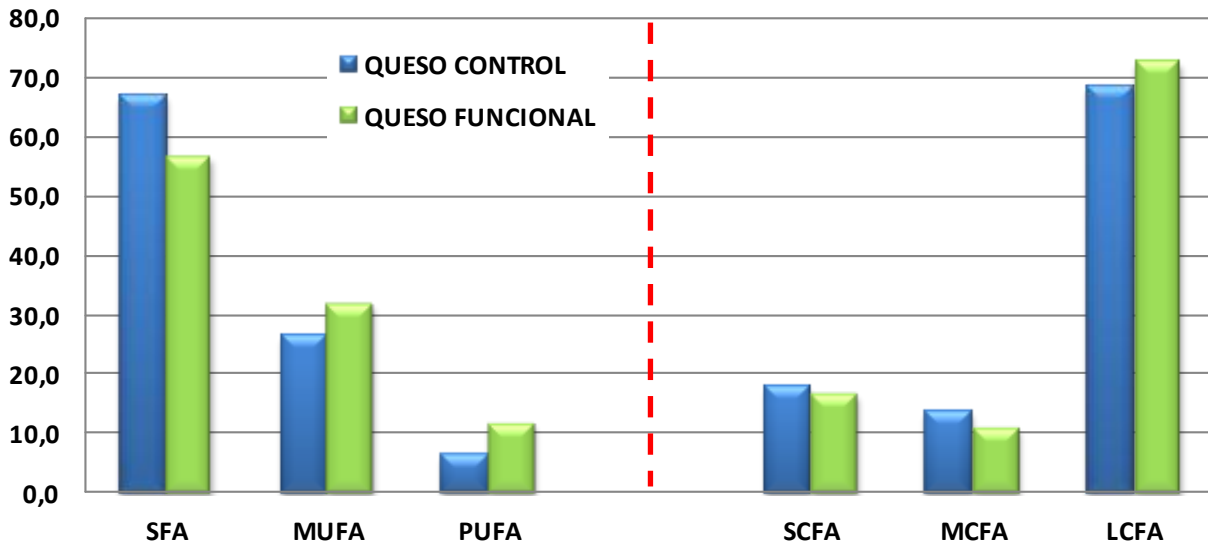
Evaluación del perfil en ácidos grasos (con especial interés en ácidos grasos minoritarios, omega 3, *trans* e isómeros de CLA).

Para cada una de las muestras de queso se ha llevado a cabo:

- Dos procesos de extracción de grasa independientes, según el método de referencia (ISO-IDF 2001)
- Duplicados del proceso de metilación para obtener los FAME ( ISO-IDF 2002)
- Duplicados de la inyección en el GC/MS para determinar la composición en ácidos grasos

**Tabla 1.** Perfil lipídico de los quesos de cabra proyecto LODYN-CDTI. Queso Control (Lote 5291) y Queso Funcional (Lote 5294).

Acido graso ( % del total de ácidos grasos)	QUESO CONTROL	QUESO FUNCIONAL
C4:0	2,67	2,90
C6:0	2,78	2,77
C8:0	2,94	2,77
C10:0	9,26	7,94
C12:0	3,97	3,14
C14:0	8,18	6,60
C16:0	25,01	18,50
C18:0	9,03	8,39
<b>Total ácidos grasos saturados (%) (SFA)</b>	<b>67,1</b>	<b>56,5</b>
C14:1 c9	0,16	0,11
C16:1 c9	0,96	0,66
C18:1 c9	18,5	18,0
<i>Total cis C18:1</i>	20,2	20,9
t10C18:1	0,95	2,79
t11C18:1 (TVA)	2,25	4,43
<i>Total trans C18:1</i>	4,76	9,58
<b>Total ácidos grasos monoinsaturados (%) (MUFA)</b>	<b>26,6</b>	<b>31,8</b>
C-18:2 t11,c15	0,10	2,10
C18:2 c9,t12 (LA)	3,22	3,38
C18:3 (ALA)	0,39	1,95
C-20:4 c5,c8,c11,c14 (AA)	0,20	0,12
C-18:2 c9,t11 (RA)	1,41	1,86
total CLA	1,47	2,32
Total n6	4,19	5,00
Total n3	0,49	4,05
<b>Total ácidos grasos poliinsaturados (%) (PUFA)</b>	<b>6,4</b>	<b>11,7</b>
<b>Ácidos grasos de cadena corta</b>	<b>18,0</b>	<b>16,6</b>
<b>Ácidos grasos de cadena media</b>	<b>13,6</b>	<b>11,0</b>
<b>Ácidos grasos de cadena larga</b>	<b>68,4</b>	<b>72,4</b>



### Perfil *trans*-C18:1

