



## **COMPOSITION DE LA GRAISSE DU LAIT D'ÂNESSE**

Les conditions naturelles des Açores permettent au système de production du lait d'être basé sur l'utilisation du système de pâturages et pacages. Ce régime nutritionnel a un effet décisif sur la composition de la matière grasse du lait. Le pâturage, ainsi que quelques stratégies de supplémentation, enrichissent la matière grasse du lait avec certains acides gras (AG), tels que l'acide alpha-linoléique (oméga-3), qui améliore sa valeur alimentaire et nutritionnel.

Le lait d'ânesse est caractérisé par des faibles valeurs de matières grasses (0,3% - 1,8%). Toutefois, il contient de grandes quantités d'acides gras mono et polyinsaturés, tels que les acides oléiques, linoléiques (oméga-6) et alpha-linoléique (oméga-3). Il contient des valeurs moyennes d'acides gras oméga-3 d'environ 7g/100g AG, alors que, par exemple, le lait humain contient 2g/100g AG et le lait de vache seulement 1g/100g AG. Le niveau élevé d'acides gras insaturés et le faible rapport de n-6/n-3, suggèrent l'utilisation du lait d'ânesse comme une nourriture fonctionnelle dans l'alimentation humaine, particulièrement sur l'alimentation des personnes âgées et des enfants.

Étant donné que les fourrages verts sont riches en acides linoléiques alpha et l'âne est un mammifère monogastrique, le pâturage enrichit considérablement le lait de cette espèce domestique avec des AG. Le fait que les ânesses dans la région des Açores sont nourries dans les pâturages, permettra d'augmenter la qualité du lait grâce à la qualité de ses pâturages par rapport à d'autres régions. Des études réalisées à l'Université des Açores, ont démontré que le lait et les produits laitiers provenant de bovins, prouvent que l'alimentation en pâturage, enrichit les produits avec mono et polyinsaturés AG, par rapport aux vaches nourries avec un mélange de fourrages conservés et concentrés. Le profil des AG des produits laitiers des Açores, en ce qui concerne la valeur des indices d'évaluation diététique et nutritionnelle, a démontré caractéristiques de meilleure qualité que ceux du Continent portugais.

Après avoir analysé le profil des AG de la matière grasse du lait d'une des ânesses appartenant à *Asinus Atlanticus* Lda. (Annexe 1), nous avons observé que les valeurs d'acide oléique (26,65g/100g AG) et d'acide alpha-linoléique (14,85g/100g AG), étaient très élevés. Ces valeurs étaient beaucoup plus élevées que ceux trouvés dans plusieurs études réalisés dans d'autres parties du monde conformément aux travaux menés par l'Université des Açores, en ce qui concerne le lait de vache, qui a démontré que les animaux nourris dans des pâturages, produisent du lait avec des niveaux plus élevés en AG insaturés, inclusivement oméga-3.



**Université des Açores**  
**Département des Sciences Agronomiques**

**Oldemiro Aguiar do Rego**  
*(Professeur Adjoint)*

***NUTRITION ET ALIMENTATION ANIMALE***

**Université des Açores**  
**Département des Sciences Agronomiques**  
**Centre de Recherche Agricole de l'Université des Açores (CITA-A)**



**Université des Açores**  
**Département des Sciences Agronomiques**