

SADRŽAJ BETAINA U SIROVOM KRAVLJEM I OVČIJEM MLEKU

Jelena V. Živković¹, Nataša Trutić¹, Slavica Sunarić¹, Slavoljub Živanović²,
Tatjana Jovanović³, Gordana Kocić⁴, Radmila Pavlović⁵

¹Univerzitet u Nišu, Medicinski fakultet, Katedra za hemiju, Niš, Srbija

²Univerzitet u Nišu, Medicinski fakultet, Naučnoistraživački centar za biomedicinu, Niš, Srbija

³Univerzitet u Nišu, Medicinski fakultet, Katedra za fiziku, Niš, Srbija

⁴Univerzitet u Nišu, Medicinski fakultet, Katedra za biohemiju, Niš,

⁵Univerzitet u Milanu, Departman za veterinarske nauke i javno zdravlje, Milano, Italija

Kontakt: Jelena V. Živković

Bulevar dr Zorana Đinđića 81, 18000 Niš, Srbija

E-mail: jelena.zivkovic.hemija@medfak.ni.ac.rs

Betain (trimetilglicin) postoji na fiziološkoj pH vrednosti u cviterjonskom obliku. Deluje kao donor metil grupa, osmolit i lipotropni agens. Iako je ovaj mikronutrijent vredan sastojak zdrave ishrane, još uvek postoje samo ograničeni podaci o njegovom sadržaju u različitim namirnicama. Cilj ovog istraživanja bio je da se utvrdi sadržaj betaina u sirovom, neprerađenom kravljem i ovčijem mleku sa gazdinstava u Jugoistočnoj Srbiji. Sadržaj masti i proteina u sirovom kravljem mleku iznosio je $4,20\% \pm 0,38\%$ i $3,25\% \pm 0,12\%$, respektivno. Zatim, sadržaj masti i proteina u sirovom ovčijem mleku bio je $6,67\% \pm 0,33\%$ i $5,58\% \pm 0,16\%$, respektivno. Sadržaj betaina u sirovom kravljem i ovčijem mleku iznosio je $7,51 \text{ mg/l} \pm 0,66 \text{ mg/l}$ i $15,68 \text{ mg/l} \pm 3,52 \text{ mg/l}$, respektivno. S obzirom na značaj betaina, kao važnog mikronutrijenta, njegov dvostruko veći sadržaj, u ovčijem nego u kravljem mleku, doprinosi visokoj nutritivnoj vrednosti ovčijeg mleka.

Acta Medica Medianae 2022;61(3):35-42.

Ključne reči: betain, kravlje mleko, ovčije mleko, HPLC metoda