

Nome do Participante: Anália Ribeiro Heck**Nome do Autor:** Anália Ribeiro Heck**Co-autores:** Larissa Garcia Alves, Francisco Eulógio Martinez, Alceu Afonso Jordão Junir, Marina Dias**Resumo do trabalho:**

Introdução: A Vitamina A é um micronutriente essencial para a saúde, está envolvida em processos fisiológicos como o crescimento, o desenvolvimento e a atividade do sistema imunológico. O leite humano (LH) é a única fonte de Vit. A para o recém-nascido amamentado ou que recebe leite de BLH. Essa vitamina é relativamente estável ao calor, mas sensível à ação do oxigênio, da luz e a variações de temperatura. São poucas as pesquisas sobre o efeito da luz, do processamento e da estocagem no LH ordenhado (LHO). Objetivo: Avaliar o efeito da luz, do processamento e da estocagem do LHO, sobre seus níveis de Vit. A. Metodologia: Realizada pesquisa quantitativa em estudo de coorte prospectivo. Analisadas amostras de leite de 40 doadoras. Coletados de cada uma coletados 64 mL de leite em frasco de vidro inerte, protegido da luz com papel alumínio. Logo após a coleta foi separada uma amostra de 4 mL, considerada como Padrão e enviada ao laboratório. O volume restante foi dividido em duas alíquotas de 30 mL, que foram armazenadas, uma em frasco protegido da luz e outra em frasco desprotegido. Ambas foram congeladas por 5 a 10 dias, descongeladas, e então coletada nova alíquota de cada, chamada de Descongelada, e enviada para análise. A seguir as amostras foram pasteurizadas, resfriadas e divididas em 4 novas alíquotas, que continuaram mantidas em frascos protegidos e não protegidos da luz. Uma delas foi chamada de Pasteurizada e enviada ao laboratório. As outras foram descongeladas aos 10, 30 e 60 dias após estocagem em freezer e enviadas para dosagens. Em todas as etapas foram respeitados os padrões técnicos da RedeBLH. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética do HCFMRP. Resultados: O teor de Vit. A na amostra padrão foi de 41,4 $\mu\text{g/dL} \pm 18,6$. Após processamento e estocagem as amostras apresentaram pequena variação. Aos 60 dias seu teor foi de 41,6 $\mu\text{g/dL} \pm 22,0$ no frasco protegido e 39,1 $\mu\text{g/dL} \pm 22,2$ no frasco desprotegido. Conclusão: A análise dos resultados mostrou diferença mínima nos teores de Vit. A entre as amostras do LHO com e sem proteção contra a luz, nas várias etapas de processamento. Os efeitos da exposição do leite a mudanças de temperatura e luz foram minimizados quando, em todas as etapas, foi adotado o padrão da RedeBLH, com medidas rigorosas para que o leite fique exposto o menor tempo possível. Nestas condições não há necessidade da adoção de frascos especiais para proteger o LH da luz visando minimizar as perdas de Vitamina A.

Situação do trabalho: Concluído**Palavras-chave:** vitamina A, padrão, temperatura