

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

Introdução: A Vitamina E é um antioxidante biológico que protege as membranas celulares da peroxidação. É termostável na ausência de oxigênio, oxida-se por ação do oxigênio atmosférico, ação essa acelerada pela exposição à luz, calor e presença de íons metálicos. Sua deficiência nos RN, especialmente nos prematuros, pode causar anormalidades neurológicas e anemia hemolítica. São poucas as pesquisas sobre o efeito da luz, do processamento e do armazenamento no LH ordenhado (LHO), distribuído pelos BLH. Objetivo: O presente estudo teve como objetivo avaliar o efeito da luz, do processamento e do armazenamento do LHO, sobre os seus níveis de Vitamina E. Metodologia: Foi realizada pesquisa quantitativa em estudo de coorte prospectivo. Foram analisadas amostras de leite de 40 doadoras. De cada uma foram coletados 64 mL em frasco de vidro inerte, protegido contra a luz com papel alumínio. Logo após a coleta foi separada amostra de 4 ml, amostra padrão e enviada ao laboratório. O volume restante foi dividido em 2 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, degeladas, e coletada nova alíquota de cada, chamada Descongelada, e enviada para análise. As amostras foram pasteurizadas, resfriadas e divididas em 4 alíquotas, 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 armazenamento em freezer e enviadas para dosagem. 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 Vitamina E na amostra padrão foi de $14,5 \mu\text{g/dL} \pm 12,1$. Após processamento os exames mostraram pequena variação no teor de Vitamina E das amostras de leite. Aos 60 dias seu teor foi de $12,9 \mu\text{g/dL} \pm 10,1$ nas amostras guardadas em frasco protegido e $10,8 \mu\text{g/dL} \pm 8,4$ no frasco desprotegido. Conclusão: Houve diferença mínima de Vitamina E 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, em todas as etapas, quando adotado o padrão da RedeBLH, com medidas rigorosas para que o leite ficasse exposto o tempo mínimo possível. Nestas condições não há necessidade de se adotar o uso de frascos especiais para proteger o leite humano da luz visando minimizar as perdas de Vitamina E.

Situação do trabalho: Concluído**Palavras-chave:** pasteurização, estocagem, vitamina e