

PERFIL FÍSICO-QUÍMICO DO LEITE HUMANO ORDENHADO NO DOMICÍLIO E NO BANCO DE LEITE DO HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO

Nome do Participante: Virginia Spinola Quintal

Nome do Autor: Virginia Spinola Quintal

Co-autores: Edna Maria de Albuquerque Diniz, Liduina Lima Ramalho Sales, Eufrasia da Silva, Silvia Maria Ibbi

Resumo do trabalho:

Introdução: As propriedades do leite humano ordenhado (LHO) podem ser alteradas com o calor e a proliferação de microrganismos, que degradam a lactose com produção de ácido. A acidez elevada está associada à diminuição dos fatores imunológicos e à desestabilização das micelas de caseína com reduzida biodisponibilidade de fósforo e cálcio. Objetivo: o objetivo do presente trabalho foi analisar e comparar a acidez titulável no LHO obtido no domicílio de doadoras e no leite colhido no Banco de Leite Humano do Hospital Universitário da USP (BLH-HU). Método: Trata-se de um estudo retrospectivo com análise de amostras de LHO e processado no período de março de 2010 a fevereiro de 2011. As amostras foram coletadas de mães saudáveis, em domicílio ou no BLH-HU. As doadoras foram orientadas quanto à higiene e armazenagem em freezer por no máximo 15 dias. O transporte foi realizado em caixas isotérmicas, com controle rigoroso de temperatura, até o BLH-HU onde foram avaliados os caracteres organolépticos e descartadas as amostras que não apresentavam conformidades. A seguir foi avaliada a acidez titulável, em triplicata, pela técnica da acidez Dornic conforme descrito pela ANVISA em 2008. O valor final da acidez correspondeu à média aritmética dos três valores obtidos de cada amostra. O leite humano foi considerado adequado ao consumo quando a acidez foi entre 1 e 8 graus Dornic (o D). Todas as amostras, mesmo as de valores maiores a 8o D, foram incluídas no estudo. Resultados: Foram analisadas 3078 amostras: 1709 (56%) colhidas no BLH-HU e 1369 (44%) no domicílio. O tempo de armazenamento médio prévio às análises foi de 5 dias para as amostras do BLH-HU e 11 dias para o domicílio, sendo maior o tempo de armazenamento no domicílio ($p=0,0001$). A acidez titulável foi em média de 4,659 nos leites do BLH-HU e 5,147 nos leites do domicílio ($p=0,00001$). Embora os valores médios não ultrapassassem o limite aceitável de 8o D, do total das amostras 3,6% foram consideradas impróprias para o consumo, em sua maioria eram oriundas do domicílio. Conclusões: Quanto à acidez titulável, as duas formas de coleta e estocagem diferenciaram significativamente entre si. Os resultados deixam evidente a necessidade de se manter o LHO armazenado por um tempo menor possível. As orientações quanto às condições higiênico-sanitárias adequadas nas coletas domiciliares são muito importantes. O teste da acidez titulável constitui ferramenta importante no controle de qualidade do leite humano de banco.

Situação do trabalho: Concluído

Palavras-chave: banco de leite humano, perfil físico-químico, acidez titulável