

COMPARAÇÃO DA COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DE AMOSTRAS DE LEITE HUMANO CRU E LEITE HUMANO PASTEURIZADO DE DIFERENTES LACTANTES DE VOTUPORANGA-SP

COLLETTI, Ana Paula (autora) – UNIFEV - Centro Universitário de Votuporanga.

NUNES, Juliana Carla (autora) – UNIFEV - Centro Universitário de Votuporanga.

BOFO, Daniele Cristina dos Santos (autora) – UNIFEV - Centro Universitário de Votuporanga.

O instinto da amamentação oferece a demanda fisiológica, nutricional, imunológica e o vínculo entre mãe e filho por meio do contato físico, diminuindo notoriamente a mortalidade e morbidade infantil. A Rede Nacional de Bancos de Leite Humano do Brasil estimula a amamentação e doações de leite, sendo estes oferecidos àqueles cujas mães não puderam oferecer o próprio leite. Este trabalho objetiva-se a determinar a diferença da composição centesimal de amostras do leite humano ordenhado cru com amostras do leite humano ordenhado pasteurizado e, caracterizar o perfil das mães doadoras. Analisou-se em triplicata 10 amostras de leite humano coletadas do Banco de Leite de Votuporanga/SP conforme metodologia do Instituto Adolfo Lutz e Fundação Oswaldo Cruz. Será utilizado teste T de Student para comparação estatística na fase final do projeto. A composição centesimal média do leite cru apresentou: 1,56% \pm 0,82 de lipídios; 0,34% \pm 0,10 cinzas; 7,60% \pm 0,55 de carboidratos; 0,93% \pm 0,32 de proteínas; 88,73% \pm 0,85 de umidade; pH 7,36; densidade 1,01 \pm 0,56 a 15°C e ausência de hemácias. O leite pasteurizado apresentou: 1,62 \pm 0,75 de lipídios; 0,09% \pm 0,05 de cinzas; 7,15% \pm 0,38 carboidratos; 0,93% \pm 0,32 de proteínas; 90,201 \pm 0,67 umidade; pH 6,87; densidade 0,99 \pm 0,19 a 15°C e ausência de hemácias. As tiras reagentes utilizadas para análise de fosfatase alcalina não desenvolveram coloração. Os valores obtidos nas análises estão conformes os parâmetros da ANVISA, exceto a média de lipídios que se mostrou abaixo do esperado pela literatura (>3%). A temperatura/tempo de pasteurização foram atingidos, inativando a enzima fosfatase alcalina. Portanto, que o período de coleta, processo de pré-estocagem, congelamento, descongelamento, pasteurização, aquecimento e transporte influenciam na qualidade geral do leite obtido, assim como nos teores lipídicos, diferentemente do estado nutricional materno que não acarreta mudanças significativas na composição do leite.