



25º Congresso Brasileiro de Perinatologia

1 a 4 de dezembro de 2021 - Salvador/BA

#neozuntos



Trabalhos Científicos

Título: Avaliação Da Estabilidade Do Perfil Antioxidante E Pró-Oxidante Do Leite Materno Fresco E Após O Congelamento

Autores: • MARCIO FRONZA (UNIVERSIDADE VILA VELHA), RACIRE SAMPAIO SILVA, VÂNIA PAULA DAMASCENO, ANA LUISA BEBER CHAMON, RENATA BRAGA TINOCO

Resumo: O leite materno é um alimento extremamente completo, porém, muitas mães não o armazenam e param de oferecê-lo quando retornam às atividades laborais por não ter certeza sobre a sua viabilidade quando armazenado domesticamente. O trabalho visa, então, avaliar a estabilidade antioxidante e a atividade pró-oxidante do leite materno fresco e após o armazenamento em temperaturas de geladeira e freezer domésticos, de forma a corroborar com o que é preconizado pelo Ministério da Saúde. Foram coletados 20 amostras de leite materno de mulheres hígdas para serem armazenadas nas temperaturas de 4°C e -20°C e testadas em diferentes tempos (0, 1, 2, 7, 14 e 21 dias) pelos métodos de sequestro do radical livre ABTS (ABTS), de redução do Ferro (FRAP), de substâncias reativas ao ácido tiobarbitúrico (TBARS), sendo esse último balizado pelo método de quantificação de proteínas totais (BRADFORD). O leite materno fresco apresentou: porcentagem de inibição de 29,22+/-2,81 pelo ABTS e média de absorbância de 66,40+/-6,17 pelo FRAP. Os métodos ABTS e FRAP, apresentaram resultados parecidos, tendo diferença significativa apenas após o 21º dia de análise, sendo, respectivamente, 16,80 e 39,53 em 4°C e 18,91 e 46,30 em -20°C. Já o método TBARS mostrou um aumento da peroxidação significativo no 21º dia apenas na temperatura de 4°C, porém permaneceu estável em -20°C, não tendo alterações significativas até o término de 21 dias. Em paralelo, observa-se que as perdas a -20°C foram menores comparado a 4°C em todos os experimentos. A quantificação das proteínas totais demonstrou constância em todas as análises, não possuindo diferenças significativas. Portanto, concordando com as orientações do Ministério da saúde, é indicado, para a obtenção de maiores concentrações de antioxidantes e menor atividade pró-oxidante, o congelamento à -20°C por até 14 dias, por este manter uma maior estabilidade durante o período de armazenamento.