Trabalhos Científicos

Título: Perfil Calórico, Higiênico-Sanitário E Classificação Do Leite Pasteurizado Por Um Banco De Leite Humano Em Hospital Público Terciário

Autores: RENATA HYPPOLITO BARNABE (INSTITUTO DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE - HCFMUSP), VALDENISE MARTINS LAURINDO TUMA CALIL (INSTITUTO DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE - HCFMUSP), VANESSA ZUCARI (INSTITUTO DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE - HCFMUSP), LETICIA GUERSONI SILVEIRA ALVES (INSTITUTO DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE - HCFMUSP), ANALISA GABRIELA ZUCHI LEITE (INSTITUTO DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE - HCFMUSP), ANA PAULA ALVES REIS (INSTITUTO DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE - HCFMUSP), VERA LUCIA JORNADA KREBS (INSTITUTO DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE - HCFMUSP), WERTHER BRUNOW DE CARVALHO (INSTITUTO DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE - HCFMUSP)

Resumo: [INTRODUÇÃO] - O leite materno é o alimento padrão ouro para recém-nascidos(RN), especialmente o leite cru da própria mãe. Quando a produção é superior à necessidade do próprio filho, o volume excedente pode ser doado e pasteurizado. [OBJETIVOS] - Descrever o perfil calórico, higiênico-sanitário e a classificação do leite humano pasteurizado por banco de leite vinculado a hospital público de nível terciário, com atividades recentemente iniciadas. [METODOOLOGIA] - Pesquisa transversal descritiva, realizada com dados do leite coletado e processado no período de outubro de 2022 a junho de 2023, obtidos através de realização do crematócrito, titulação da acidez pelo método Dornic e análise microbiológica para controle de qualidade do leite pasteurizado. Foram excluídas as amostras cuja acidez foi superior a 8 graus. A doação do leite foi feita principalmente por mães de RN de risco internados. [RESULTADOS] - Foram analisadas 1540 amostras de leite, totalizando 192,25 litros selecionados para pasteurização e 187,75 litros efetivamente pasteurizados segundo os critérios de inclusão. Na classificação das amostras conforme o estágio de lactação, 15% foram de colostro, 17% leite de transição e 68% leite maduro. Em relação ao valor calórico, 18% foram hipocalóricas, 63% normocalóricas e 19% hipercalóricas. Quanto à acidez Dornic, 69% das amostras mostraram valores entre 1 e 4 graus, enquanto 29% apresentaram valores entre 5 e 8 graus. A frequência de amostras com acidez maior do que 8 graus Dornic foi de 2%, correspondendo a 4,5 litros descartados pela acidez fora do permitido. A análise microbiológica mostrou resultado negativo para coliformes fecais em 100% das amostras. [CONCLUSÃO] - A maioria das amostras(63%) foi normocalórica. A porcentagem de leite hipo e hipercalórico foi semelhante. O leite maduro correspondeu a 68% do total analisado. Do leite selecionado, 98% das amostras foram adequadas para consumo quanto à acidez. O exame microbiológico foi negativo em 100% das amostras.