

Trabalhos Científicos

Título: A Influência Da Pasteurização Nas Concentrações De Ômega 3 E Ômega 6 Do Leite Humano

Autores: FLAVIA NUNES BENICIO DE SOUZA (UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE), FERNANDA APARECIDA DA SILVA DE OLIVEIRA (UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE), ARNALDO COSTA BUENO (UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE), ALAN ARAUJO VIEIRA (UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE)

Resumo: Introdução: As concentrações de ácidos graxos essenciais no leite humano (LH) são importantes para a saúde infantil, pois atuam no desenvolvimento cerebral, imunológico e intestinal. Ainda não se sabe o quanto os processos térmicos relacionados à pasteurização influenciam nesses componentes.
Objetivos: Avaliar a influência da pasteurização do LH na concentração dos ácidos docosahexaenóico (DHA) e ácidos eicosapentaenóico (EPA) - ômega 3, além do ácido araquidônico (ARA) - ômega 6, antes e após a pasteurização.
Metodologia: Estudo experimental, não randomizado, onde as concentrações de DHA, EPA e ARA foram aferidas antes e após a pasteurização e comparadas quanto às suas concentrações. Incluiu-se amostras de LH cru doadas que não puderam ser aproveitadas para posterior utilização, por apresentarem inadequações como sujidades. Excluiu-se amostras com alterações bioquímicas de acidez, cor, odor ou crescimento microbiano. As amostras de 20ml de LH cru foram separadas em 2 alíquotas de 10ml cada, uma delas foi armazenada em frasco estéril e enviada para análise, enquanto a outra, foi submetida à pasteurização, conforme protocolo da rede de bancos de leite humano do Brasil e posteriormente enviada para análise, pelo método de espectrometria de massas sequencial. O n-amostral calculado foi de 23 e o estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética da Instituição. As concentrações dos ácidos graxos aferidos foram comparadas pelo teste t-pareado, por apresentarem distribuição normal, utilizando-se o pacote estatístico SPSS-23.0.
Resultados: Não houve diferença significativa entre as médias de DHA ($0,058 \pm 0,063$ vs $0,066 \pm 0,092$), EPA ($1,146 \pm 1,227$ vs $0,859 \pm 0,884$) e ARA ($0,087 \pm 0,071$ vs $0,081 \pm 0,128$) antes e após a pasteurização, respectivamente. O EPA teve discreto aumento médio após a pasteurização, enquanto o ARA e o DHA apresentaram leve redução média, no entanto, com elevada dispersão dos dados.
Conclusão: A pasteurização do LH não gerou alterações significativas nas concentrações de DHA, EPA e ARA, o que corrobora que o processo mantém a estabilidade dos principais ácidos graxos poli-insaturados, preservando a qualidade nutricional do LH doado.