

Trabalhos Científicos

Título: Conteúdo De Gordura No Leite Humano Pasteurizado Antes E Após A Fortificação Com Fórmula De Nutrientes

Autores: ARISTIDES SCHIER DA CRUZ (HOSPITAL UNIVERSITARIO EVANGELICO MACKENZIE DO PARANA), JENNIFER THAIS DE BARROS FERRO (FACULDADE EVANGELICA MACKENZIE DO PARANA), SOFIA ALESSANDRA KOTSIFAS (FEMPAR), LAURA MENDES LOPES (FEMPAR), JULIA YUMI FUJIKI (FEMPAR)

Resumo: O aleitamento materno é fonte fundamental de nutrição para o desenvolvimento dos recém-nascidos em UTI neonatal. A pasteurização realizada nos Bancos de Leite Humano acarreta queda na concentração calórica do leite, sendo comum a adição de fórmulas fortificantes para possível recuperação dessa perda energética, a qual impacta no desenvolvimento desses lactentes. Avaliar a perda do conteúdo de gordura do LHP durante sua manipulação, bem como a estimativa de perda energética, e o incremento de gordura e energia após fortificação com fórmula complementar para LHP. Estudo transversal observacional mediante análise energética, através do método crematócrito, de 40 amostras de leite humano doado na fase pré-pasteurização e pós-pasteurização, e de 40 amostras na fase pós-fortificação em um Banco de Leite de Hospital Terciário de referência. A estimativa de concentração calórica caiu de 60,6 kcal/100ml (DP = 11,2) nas amostras pré-pasteurização para 58,1 kcal/100ml (DP = 10,1) nas amostras pós-pasteurização ($p = 0,0008$). A estimativa de concentração calórica aumentou de 58,1 kcal/100 ml nas amostras pós-pasteurização para 76,6 kcal/100ml (DP = 15,7) nas amostras pós-fortificação ($p < 0,0001$). Houve uma diferença média de -0,25% entre a porcentagem média de gordura da fase pré-pasteurização e da fase pós-pasteurização ($p = 0,0011$). A porcentagem média de gordura teve uma diferença média de +1,9% entre as amostras pós-fortificação e as amostras pós-pasteurização ($p < 0,0001$). A proporção de amostras hipocalóricas foi significativamente menor no grupo de amostras pós-fortificação ($3/40 = 7,5\%$) do que no grupo de amostras pós-pasteurização ($12/40 = 30\%$) ($p = 0,0198$). A proporção de amostras hipercalóricas foi significativamente maior no grupo de amostras pós-fortificação ($23/40 = 57,5\%$) do que no grupo de amostras pós-pasteurização ($3/40 = 7,5\%$) ($p < 0,0001$). Os dados obtidos nesse estudo demonstram que a maioria dos leites ordenhados doados já chegam ao Banco de Leite Humano com concentração calórica média inferior a mínima ideal exigida para alimentar bebês prematuros, e indicam, também, que essa queda de densidade energética é ainda mais relevante após a pasteurização. Nesse sentido, a fortificação dos leites pasteurizados com adição de fórmula de nutrientes demonstrou-se eficaz para classificar a maioria das amostras como normocalóricas ou hipercalóricas, portanto, adequadas para os recém nascidos pre termos, os quais são a maioria dos beneficiários do Leite Humano Pasteurizado em uma UTI neonatal (UTIN). Desse modo, ressalta-se a importância de avaliar de forma individual cada leite pasteurizado a ser administrado aos recém-nascidos das UTIN, para que os bebês sejam alimentados com leites que supram suas necessidades nutricionais, otimizando o ganho de peso, velocidade de crescimento, desenvolvimento neurocognitivo e recuperação adequada dessas crianças.