

ALTERAÇÃO NO TEOR DE GORDURA DO LEITE HUMANO APÓS A PASTEURIZAÇÃO

SAITO, P. Y.^{1*}; KUWAHARA, B. T. T.¹; BARBOSA, G. S.¹; TIRAPELI, K. G.¹; SANCHES, A. C. S.¹; CORNACINI, M. C. M.¹.

¹Departamento de Nutrição, Universidade Paulista de Araçatuba (Unip)

O leite humano (LH) é um alimento que atende as necessidades nutricionais, energéticas e imunológicas do bebê, garantindo seu desenvolvimento e crescimento saudável. Para as mães que desejam doar seu leite é necessário que este passe por processo de pasteurização, realizado por Banco de Leite Humano (BLH), que consiste em um tratamento térmico, aderindo como referência a inativação do microrganismo *Coxiella burnetti*, pois garante a segurança higiênico-sanitária e confere segurança aos prematuros, que serão os receptores deste leite. Entretanto, estudos indicam que a pasteurização pode alterar teor de gorduras do leite humano pasteurizado (LHP). Desta forma o presente trabalho teve como objetivo avaliar as alterações do teor de gordura do LH do BLH de Araçatuba-SP, antes e após a pasteurização. Foram analisadas 66 amostras de LH em relação ao teor gordura, através do exame crematócrito, que consiste em coletar a amostra imediatamente antes e após a pasteurização após autorização concedida pelo do Comitê de Ética em Pesquisa (Parecer 3.420.826). Observou-se percentual médio de gordura pré pasteurização e pós pasteurização de 1,90% e 1,62%, respectivamente, sem diferença estatística ($p=0,6$). Conclui-se a pasteurização não promoveu alterações significativas no teor de gordura do LH, tal fato demonstra que este garante propriedades nutricionais e imunológicas ao recém-nascido.

Descritores: leite humano, gordura, pasteurização.