

CONTROLE DA QUALIDADE DO LEITE HUMANO ORDENHADO PROCESSADO NO BANCO DE LEITE HUMANO DE BAURU, SÃO PAULO/BRASIL

Stancari RCA¹, Suaiden MAG¹, Panichi MN², Gimenes R³. Instituto Adolfo Lutz, Bauru, SP¹, Banco de Leite Humano, Bauru, SP², Programa de Aprimoramento Profissional – Instituto Adolfo Lutz, Bauru, SP³ – emil@bironet.com.br

O leite humano é um alimento adequado para os recém-nascidos devido aos componentes nutricionais, imunológicos e energéticos que o constitui, sendo importante para prematuros, crianças alérgicas a outros tipos de leite, com carências nutricionais ou deficiência imunológica, as quais, não dispendo da amamentação natural, depende dos Bancos de Leite Humano (BLHs) para suprir suas necessidades. O presente trabalho teve como objetivo avaliar a qualidade do leite humano ordenhado (LHO) pasteurizado no BLH de Bauru. Foram analisadas 6.643 amostras para coliformes totais, 3.701 para acidez em Graus Dornic e 3.681 para estimativa de gordura/valor energético. Foram utilizados o método alternativo desenvolvido pelo Instituto Fernandes Figueira/RJ, o método titulométrico e a técnica do crematócrito, respectivamente. As análises foram realizadas no Instituto Adolfo Lutz de Bauru, entre novembro de 2007 e outubro de 2008. Cento e seis amostras (1,6%) apresentaram coliformes totais, estando em desacordo com a legislação em vigor e impróprias para o consumo, devido à possibilidade de conter microrganismos patogênicos e por terem sofrido acidificação pela degradação da lactose e lipídios, representando um fator de risco para os receptores que são, via de regra, vulneráveis. Foram encontradas 598 amostras (16,2%) com acidez acima de 8ºD, tendo sido descartadas por terem seu valor nutritivo e imunológico comprometidos. A classificação do leite humano em faixas de calorias é importante para orientar a distribuição aos receptores. Das 3.681 amostras para estimativa de gordura/valor energético, 1.690 (45,9%) estavam na faixa de baixa caloria (até 500 kcal/L), 1.801 (48,9%), na de média caloria (de 501 a 700 kcal/L) e 190 (5,2%), foram considerados hipercalóricos (acima de 700 kcal/L). Conclui-se que a acidez em Graus Dornic e a pesquisa de coliformes totais são ferramentas eficazes no controle de qualidade do LHO e que o processo de pasteurização realizado no BLH de Bauru tem sido eficiente e controlado.