

DESCLASSIFICAÇÃO DE LEITE EM UM BANCO DE LEITE HUMANO

Karoline Omizolo de Souza (karol_omizolo@hotmail.com)

Cristiane Nava Duarte (cristianenava@hotmail.com)

Michele Cristina Carvalho (michele_10@hotmail.com)

Edgar Dias Porangaba (blhdourados@hotmail.com)

Rita de Cássia Dorácio Mendes (ritadoracio@ig.com.br)

Objetivos: Analisar os principais motivos de desclassificação e consequente descarte de leite humano ordenhado em um banco de leite humano. Material e métodos: Trata-se de um estudo documental realizado em um banco de leite humano, onde foram analisadas as planilhas de seleção e classificação do leite humano ordenhado, entre os meses de janeiro a junho de 2017. Foram analisados os principais motivos de desclassificação do leite humano ordenhado com a utilização do programa Microsoft Office Excel 2016. Para ser considerado apto para a utilização, todo leite humano recebido pelo banco de leite, deve ser submetido aos procedimentos de seleção e classificação. A seleção compreende as condições de embalagem, presença de sujidades, cor, off-flavor e acidez Dornic. Já a classificação compreende a verificação do período de lactação e conteúdo energético – crematócrito. Depois de aprovado em todas essas etapas, o leite é reenvasado e pasteurizado. Depois de pasteurizado, é realizada a análise microbiológica. Resultados e discussão: Foram analisadas 3099 amostras de leite humano ordenhado; dessas, 91,06% (2822) foram classificadas e liberadas para consumo. O restante 8,94% (277) foram desclassificadas e consequentemente descartadas. Dessas 277 amostras desclassificadas, 28,16% (78) foram por presença de sujidades e 71,84% (199) por acidez Dornic. Em relação à análise microbiológica dos 766 frascos de leite reenvasados, 5,22% (40) foram desclassificados. Não houve desclassificações por embalagem incorreta, off flavor e cor. Em relação à desclassificação ocorrida devido à presença de sujidades, o valor obtido (28,16%) foi inferior ao encontrado em alguns estudos, o que sugere que os analistas do banco de leite em questão são criteriosos em relação à classificação. Em relação à desclassificação por acidez Dornic, o valor obtido (71,84%) foi bem superior ao encontrado em outros estudos. Sugere-se que isto esteja relacionado com a contaminação do leite, que pode ter sido favorecida pelas condições de ordenha, pelo armazenamento inadequado no domicílio e nos demais procedimentos, como boa higiene da doadora. Já em relação à desclassificação dos frascos de leite reenvasados pela análise microbiológica o valor encontrado (5,22%) é muito inferior ao encontrado em alguns estudos. Conclusão: Mesmo havendo um controle e seguimento correto das normas preconizadas para Bancos de Leite Humano, existe um descarte de leite que deve ser considerado (8,94%), levando em conta a grande demanda que este possui para suprir. O principal motivo de descarte de leite foi por acidez Dornic, o que sugere a necessidade de ações educativas de higiene e controle de temperatura do leite ordenhado. Foi observado também a escassez de trabalhos científicos a respeito de descarte de leite humano, então, se sugere a realização de novos estudos, pois a área merece destaque, visto a importância do aleitamento materno e da doação de leite humano.

Palavras-Chave: Leite humano ordenhado, Banco de leite humano, Amamentação.