



**LEITE HUMANO ORDENHADO: PERFIL FÍSICO-QUÍMICO E MICROBIOLÓGICO
DA DOAÇÃO AO BANCO DE LEITE HUMANO REFERÊNCIA EM MINAS GERAIS
NO BIÊNIO 2010-2011.**

BRAGA, ASC¹; ANDRADE, PC¹; SANTOS, LC²; PEREIRA, SCL³

¹ Acadêmicas de Nutrição - Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, Minas Gerais.

² Departamento de Enfermagem Aplicada - Escola de Enfermagem - Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, Minas Gerais.

³ Departamento de Enfermagem Materno Infantil e Saúde Pública - Escola de Enfermagem - Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, Minas Gerais.

O leite materno é o melhor alimento para recém-nascidos até os seis meses de vida. No entanto, por ser rico em nutrientes, pode se tornar um meio de cultura ideal para microrganismos patogênicos. Assim, o presente estudo objetivou caracterizar os aspectos físico-químicos e microbiológicos do leite humano ordenhado (LHO) doado no período de 2010-2011 a um Banco de Leite Humano de Belo Horizonte, referência de Minas Gerais. Trata-se de um estudo transversal, descritivo, baseado nas informações físico-químicas e microbiológicas do LHO obtidas em protocolos laboratoriais de 2010 e 2011. Foram avaliados: acidez Dornic (°D); coluna de creme e gordura; valor calórico; contaminações físicas; e determinação de coliformes totais. As amostras foram consideradas inadequadas para consumo e desprezadas quando apresentaram uma ou mais das seguintes condições: acidez $\geq 8^{\circ}\text{D}$, presença de contaminantes físicos e resultado positivo para coliformes totais, atendendo a legislação vigente. Os valores de coluna de creme e gordura foram utilizados para determinação do valor calórico do LHO, que orienta a distribuição do leite de acordo com as necessidades dos lactentes. Os dados foram organizados e analisados com auxílio do programa *Statistical Package for Social Science/SPSS* 19.0 a partir de análise descritiva e aplicação do teste *Kolmogorov-Smirnov*. Foram analisadas 11666 amostras de LHO doado, com média de acidez de $6,24 \pm 2,46^{\circ}\text{D}$; e de $2,67 \pm 1,09$ mm e $59,44 \pm 7,76$ mm de coluna de creme e gordura total respectivamente, resultando em um valor calórico médio de $630,81 \pm 98,51$ Kcal. Do total, 1113 (9,5%) amostras apresentaram algum tipo de contaminante físico, sendo mais comum a presença de cabelo e sujidades, e 67 amostras (0,6%) apresentaram resultado positivo para coliformes totais. Ademais, 3917 (33,6%) amostras foram desprezadas, principalmente devido à acidez elevada ($\geq 8^{\circ}\text{D}$). Os resultados apontam para a necessidade de orientações mais efetivas às mães doadoras, com foco em Boas Práticas na ordenha do leite e seu acondicionamento. A garantia da qualidade do LHO doado é fundamental para otimizar a doação e assegurar a adequada nutrição e a promoção da saúde do público atendido.

Agradecimentos: Maternidade Odete Valadares, Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Minas Gerais (FAPEMIG) e Pró-Reitoria de Pesquisa (PRPQ) da UFMG