

INTERFERÊNCIA DA PASTEURIZAÇÃO E DO CONGELAMENTO SOBRE OS TEORES DE COMPOSTOS FENÓLICOS TOTAIS EM LEITE HUMANO

JANAINA APARECIDA VIEIRA NOGUEIRA (Autor), MARIA CRISTINA PASSOS (Co-Autor), LUCIANA RODRIGUES DA CUNHA (Co-Autor), MARINA MAXIMIANO DE OLIVEIRA SANTOS (Co-Autor), CAMILA CARVALHO MENEZES (DEALI) (Orientador)

Instituição de Ensino - Universidade Federal de Ouro Preto

Palavras Chaves:

Leite humano. Pasteurização. Congelamento. Descongelamento.

Resumo:

O leite humano (LH) contém todos os nutrientes requeridos para o crescimento e o desenvolvimento dos lactentes, além de conter inúmeros compostos bioativos com capacidade antioxidante que protegem contra infecções e reduzem sua severidade. Nos Bancos de Leite Humano, entre os pontos críticos para a preservação da capacidade antioxidante do leite, podem ser citados o tratamento térmico e o armazenamento congelado. Quanto ao último, os estudos apresentados ainda não são conclusivos. Diante do exposto, o objetivo do trabalho foi avaliar a interferência da pasteurização lenta e do armazenamento congelado do leite humano ordenhado cru (LHOC) sobre os teores de compostos fenólicos totais. Foram obtidos 40 mL de leite humano de 8 nutrízes, os quais foram homogeneizados para formar o pool. O leite foi dividido em quatro porções que caracterizaram os tratamentos do estudo: 1ª) Imediatamente após a ordenha (LHOC); 2ª) Pasteurização logo após a ordenha; 3ª) Após 7 dias de armazenamento congelado em congelador tipo doméstico ($-8,5 \pm 2,8$ °C) e pasteurizado; 4ª) Após 15 dias de armazenamento congelado em congelador tipo doméstico ($-8,5 \pm 2,8$ °C) e pasteurizado. Os teores de fenólicos totais foram determinados de acordo com o método de Folin-Ciocalteu adaptado. Verificou-se uma redução significativa de 30,29% (173,95 mg EAG/L) dos compostos fenólicos após a pasteurização do LH no dia da ordenha. Em relação ao efeito do congelamento a $-8,5$ °C ($\pm 2,8$), não houve alteração significativa até 7 dias. No entanto, houve redução significativa de 33,99% (136,05 mg EAG/L) aos 14 dias de armazenamento. Pode-se concluir que a pasteurização e, sobretudo, o armazenamento congelado em congeladores tipo doméstico interferem negativamente nos teores de compostos fenólicos totais.

Publicado em:

- Evento: Encontro de Saberes 2016
- Área: CIÊNCIAS DA VIDA
- Subárea: NUTRIÇÃO