II MOVAN
MOSTRA DE VIVÊNCIAS ACADÊMICAS EM NUTRIÇÃO

Etapas de Pasteurização do Leite Humano em um Banco de Leite Público em Cuiabá

Autor(res)

Bruna Vieira Lopes
Carolina Dias Magalhães
Elizangela Murta Dos Santos
Viviane Canavarros Correa De Arruda

Categoria do Trabalho

Trabalho Acadêmico

Instituição

UNIC BEIRA RIO

Introdução

A pasteurização do leite materno é uma prática essencial para promover a saúde neonatal, assegurando a segurança e qualidade desse alimento fundamental para os recém-nascidos. No âmbito de um Banco de Leite Humano, uma das atribuições obrigatórias do Nutricionista é coordenar as diversas fases do processo de pasteurização, garantindo a qualidade higiênico-sanitária do leite humano desde a coleta até sua distribuição.Dentro desse contexto, é de suma importância que os estagiários de Nutrição adquiram uma compreensão prática e aprofundada dos procedimentos necessários para garantir a segurança do leite materno antes de ser administrado aos bebês prematuros e/ou vulneráveis.

Objetivo

Por isso, este trabalho tem como objetivo apresentar uma descrição das etapas da pasteurização do leite humano, com foco nas práticas adotadas em um Banco de Leite de um Hospital Público em Cuiabá, MT.

Material e Métodos

Durante o Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica, os estudantes de Nutrição participam da realização das diversas atribuições desempenhadas pelo nutricionista em um Banco de Leite de um Hospital Público em Cuiabá. Em outubro de 2023, os acadêmicos tiveram a oportunidade de acompanhar o processo de pasteurização do leite humano, possibilitando uma descrição detalhada do passo a passo abordado neste trabalho.

Resultados e Discussão

Etapas do Processo de Pasteurização de Leite Materno:

1. Coleta do Leite:
- Recebimento do leite congelado das doadoras cadastradas no banco de leite.
- Armazenamento dos frascos no congelador.

2. Descongelamento, Seleção e Avaliação
- Descongelamento dos frascos em banho-maria com água destilada a 40°C.

- Verificação de sujidades, como cabelos, unhas e formigas, etc.
- Avaliação da cor e condições da embalagem.

3. Análise de Acidez:

- Retirada de amostras de cada frasco para verificação da acidez como indicador de aptidão para a pasteurização.
- Quanto maior a quantidade de ácido láctico, maiores são as chances de o leite não estar apto para a pasteurização.

4. Reembase e Processo de Pasteurização:

- Transferência do leite para frascos limpos e esterilizados.
- Quantidades padronizadas de 150 ml por frasco.
- Inativação de microrganismos patogênicos por temperatura de 62°C por 50 minutos.

Conclusão

Em conclusão, este estudo oferece uma visão abrangente das etapas do processo de pasteurização do leite humano, destacando a importância fundamental da atuação do Nutricionista no controle higiênico-sanitário, garantindo um alimento seguro aos recém-nascidos prematuros e/ou vulneráveis. Além disso, evidencia a relevância do estágio supervisionado para proporcionar aos acadêmicos uma compreensão prática e aprofundada sobre esse processo.

Referências

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Banco de leite humano: funcionamento, prevenção e controle de riscos. Brasília: Anvisa, 2008. 160 p.