

A INGESTA MATERNA DE LEITE DE VACA E DERIVADOS E SUA RELAÇÃO COM OS PERFIS PRÓ-OXIDANTE E ANTIOXIDANTE DO LEITE MATERNO



UNIVERSIDADE
VILA VELHA
ESPÍRITO SANTO

Racire Sampaio Silva¹, Bruna Rosa Cretella²; Bruno Tardin de Andrade²; Carolina Lamego Khouri²; Mariza Paiva Carvalho², Marcio Fronza¹

¹Programa Pós-graduação em Ciências Farmacêuticas, Laboratório de Culturas de Células, Universidade Vila Velha, Vila Velha, ES, Brasil.

²Discente do curso de Medicina, Universidade Vila Velha, Vila Velha, ES, Brasil.

RESUMO

O trabalho abrange o perfil antioxidante e pró-oxidante do leite materno relacionado ao consumo materno de leite de vaca e derivados.

INTRODUÇÃO

O leite materno é a fonte primordial de alimentação nos primeiros meses de vida, sendo seu uso exclusivo suficiente para alimentar o bebê nos primeiros seis meses de idade (DE ALMEIDA, NOVAK, 2004). Sua composição é diretamente influenciada pelo consumo alimentar materno (COSTA et al, 2002)

OBJETIVO

Avaliar o perfil oxidante/antioxidante do leite materno e correlacioná-lo com a ingesta materna de leite bovino e derivados.

METODOLOGIA

Três amostras de leite (colostró, transição e maduro) foram coletadas de 98 puérperas em um hospital materno infantil da Grande Vitória – ES. A frequência de consumo alimentar foi avaliada pelo Questionário de Frequência de Consumo Alimentar (QFCA) (FORNÉS, FERREIRA STRIGHINI, 2005) e grupos acima ou abaixo do consumo mediano de leite bovino foram formados. O perfil antioxidante das amostras de leite foi determinado pelo ensaio que usa o ABTS (ácido 2,2'-azinobis-3-etilbenzotiazolína-6-sulfônico).

REFERÊNCIAS

COSTA, R. S. S. et al. Níveis de ferro, cobre e zinco em colostro de puérperas adultas de recém-nascidos a termo e pré-termo, segundo variáveis maternas e socioeconômicas. Rev. Bras. Saúde Mater. Infant, v. 2, n. 1, p. 43–50, 2002.

DE ALMEIDA, J. A. G.; NOVAK, F. R. Breastfeeding: A nature-culture hybrid. *Jornal de Pediatria*, 2004.

FORNÉS, N. S.; FERREIRA STRIGHINI, M. L. Development of a food frequency questionnaire (FFQ) and characterization of the food pattern consumption for low-income workers in the city of Goiânia, Goiás State, Brazil. *Acta Scientiarum - Health Sciences*, v. 27, n. 1, p. 69–75, 2005.

PATOČKOV, J. et al. Cerebrolysin Inhibits Lipid Peroxidation Induced by Insulin Hypoglycemia in the Brain and Heart of Mice. *Physiol. Res.*, v. 52, n. 1, p. 455–460, 2003.

MELOUGH, Melissa M; SUN, Xin; CHUN, Ock K. The Role of AOPP in Age-Related Bone Loss and the Potential Benefits of Berry Anthocyanins. *Nutrients*, [S.L.], v. 9, n. 7, p. 789-799, 22 jul. 2017. MDPI AG.

O estresse oxidativo foi avaliado pelo nível de peroxidação lipídica, através da dosagem de Substâncias Reativas de Ácido Barbitúrico (TBARS) (PATOČKOV, 2003) e pela dosagem dos Produtos Proteicos de Oxidação Avançada (AOPP) (MELOUGH, SUN, CHUN, 2017).

RESULTADOS

Em relação ao consumo materno e o perfil oxidante/antioxidante do leite materno, observou-se que a maior ingesta de leite bovino e derivados resulta em menor peroxidação lipídica do colostro.

Alimento	Descritores	TBARS Colostró		TBARS Trans		TBARS Mad	
		Grupo 1	Grupo 2	Grupo 1	Grupo 2	Grupo 1	Grupo 2
Leite de vaca e derivados	N	42	43	45	43	44	41
	Média	1,06*	0,66*	1,65	1,62	2,38	1,80
	Desvio padrão	1,07	0,73	1,48	1,34	2,30	2,07

CONCLUSÃO

Reforça-se a relevância da ingesta do leite bovino e derivados para a redução da peroxidação lipídica no colostro, melhorando sua qualidade final, refletindo a importância da alimentação materna adequada para a manutenção da qualidade do leite produzido e para o adequado desenvolvimento do recém-nascido.