

070

AValiação de Parâmetros Enzimáticos em Plasmas Frescos Congelados Durante o Período de Armazenamento.*Mariana Durigon, Greice Franciele Feyh dos Santos, Caroline Belló, Cristiane Fortes Marks, Edson Ramos de Andrade, Maria Izabel Ugalde da Rocha, Ivana Beatrice Mânica da Cruz, Michel Mansur Machado (orient.) (UFSM).*

Introdução: O plasma fresco congelado constitui um produto secundário freqüente da produção de eritrócitos concentrados e de concentrados de plaquetas. É o plasma fresco, obtido de uma única punção, venosa ininterrupta, não traumática. O produto é isento de hemácias e contém todos os fatores plasmáticos de coagulação, inclusive os fatores V e VIII. Uma única unidade de PFC deverá conter 150 a 200 ml de plasma. O período de armazenamento é de um ano a contar da data de coleta. O congelamento altera o funcionamento de diversas enzimas humanas, pois, ou altera a capacidade de ligação ao substrato ou leva à enzima a desnaturação. O objetivo do trabalho foi avaliar a influências do congelamento do plasma sobre a atividade enzimática durante o período de armazenamento. **Material e Métodos:** O plasma fresco foi congelado a -80°C em alíquotas, com um total de cinco doadores. As amostras foram descongeladas e analisadas utilizando kits comerciais da marca Labtest (MG, Brasil). **Resultados:** A partir de 60 dias de congelamento foi possível observar redução de atividade ($p < 0,05$, pelo Teste T de Student) para as enzimas Fosfatase alcalina, Lactato Desidrogenase e g-GT. A ALT/TGP e AST/TGO não foram influenciadas com o congelamento e tempo e mantiveram suas atividades durante o período de armazenamento. **Conclusão:** Observou-se uma resistência das transaminases ao congelamento a -80°C durante o armazenamento. A enzima mais sensível a temperatura foi a Lactato desidrogenase, a qual perdeu em doze meses 93, 88% de sua atividade.