

# Evaluación de la leche humana pasteurizada almacenada en refrigeración

M.L. Vargas<sup>1,2</sup>; S. Miralles<sup>2</sup>; B. Toranzo<sup>1,2</sup>; S. Pacusse<sup>2</sup>; M.C. Gerry<sup>2</sup>; A. Yanelli<sup>2</sup>;  
L. Argés<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Universidad Juan Agustín Maza, Mendoza <sup>2</sup>Banco de Leche Humana, Hospital Lagomaggiore, Mendoza  
aliciamiralles@yahoo.com.ar

## Introducción

La leche humana (LH) ofrece al niño el alimento ideal y completo los primeros 6 meses de vida y sigue siendo una fuente óptima de alimentación durante los primeros dos años. Aporta al niño prematuro un completo sistema de defensas que lo protegen del daño celular, la destrucción del ADN y la incidencia y severidad de las denominadas “enfermedades de las especies reactivas del oxígeno”. El método Holder de pasteurización de la LH destruye el 100% de los gérmenes patógenos y permite el almacenamiento por seis meses a -20° para la alimentación de recién nacidos internados.

## Objetivos

Conocer si durante tres días de almacenamiento en refrigeración la LH pasteurizada (LHP) permite mantener propiedades de aptitud, evaluando características físico-químicas y bacteriológicas.

## Metodología

Se trabajó con LHP almacenada congelada (-20°C ± 2°C) de madres donantes en distintos períodos de lactación. Después del deshielo en microondas de la LHP para su fraccionamiento se tomó una muestra (n=35) en forma aleatoria. En cada una de las

leches analizadas se extrajeron 4 fracciones de distintos puntos del recipiente bajo campo de llama y se colocaron en tubos estériles que se conservaron refrigerados (5°C ± 2°C); 3 de ellas se emplearon para cultivo bacteriológico y la cuarta para análisis de acidez DORNIC, empleando técnicas estandarizadas. A las 24, 48 y 72 hs se realizó el cultivo en caldo verde brillante al 4% y se analizó por triplicado la acidez Dornic, respectivamente. Los datos se analizaron mediante ANOVA para  $\alpha = 0,05$ .

## Resultados

No se hallaron diferencias significativas entre la acidez inicial con las obtenidas a las 24, 48 y 72 hs de almacenamiento en refrigeración. En todos los casos la acidez fue inferior a los 8º Dornic, valor máximo permitido para la alimentación con LHP. El análisis bacteriológico mostró que los resultados indicativos de coliformes fueron negativos en los tres tiempos evaluados.

## Conclusión

El estudio demuestra que se puede utilizar sin riesgos la LHP almacenada en frío por hasta 72 horas, sin perder condiciones de aptitud bromatológica y bacteriológica.