

Cómo se modifica la leche humana según método de conservación aplicado

How human milk is modified according to the applied conservation method

Díaz, Jéssica; Calella, Analía; Dos Santos, Estela; Asús, Nazarena; Domínguez, Mariángeles; Ghiotti Ornela; Aldunate Julieta; Rosas, María Emilia Universidad Juan Agustín Maza

Contacto: nutjesicadiaz@gmail.com

Palabras clave: leche humana; método de conservación; modificación del perfil nutricional
Key Words: *human milk; conservation method; nutritional profile modification*

Conocer cómo se afecta la calidad nutricional de la Leche Humana (LH) durante los diferentes procesos que sufre, tanto en las Unidades de Neonatología como en los Banco de Leche Humana (BLH), es clave para la evolución de los recién nacidos prematuros o enfermos. Por lo cual el objetivo del presente trabajo fue determinar la influencia del procesamiento, tiempo de refrigeración y congelación sobre la composición nutricional de la LH destinada a los Recién Nacidos de Alto Riesgo (RNAR). Se analizaron 889 muestras de leche humana, provenientes del BLH. Fue un estudio prospectivo, longitudinal, descriptivo, dado que se evaluó qué sucede con la composición nutricional de la leche humana a lo largo del tiempo con los diferentes métodos de conservación. Para la obtención de la muestra las madres donantes realizaron la extracción de su leche por medio de sacaleche manual o bomba eléctrica. Se tomó una alícuota de 5 ml al momento de la extracción, luego de su congelación previo a ser pasteurizada, y después de su pasteurización. Las muestras fueron almacenadas: un grupo en refrigeración durante períodos de 24, 48 y 72 hs y otro grupo en congelación

(-20°C), durante períodos de 15, 30, 60, y 90 días. Una alícuota de cada muestra fue analizada como control basal. Del total de la muestra (889) el 14,6% era LH calostroal y 85,4% LH madura. La media de calorías, grasas y acidez es: para LH calostroal 604 kcal/L; 2,82% y 3,34°D y para LH madura 629 kcal/L, 3,08% y 3,84°D. El 5,2% eran de bajas calorías (<40 kcal/100ml); 34,3% medio en calorías (41 – 60 kcal/100ml); 53,9% alta en calorías (61 – 80 kcal/100ml) y el 6,6% muy alta en calorías (>81 kcal/100ml). En la totalidad de las leches evaluadas, los valores de acidez y el contenido de grasa, mostraron una correlación lineal positiva ($p < 0,01$) de asociación leve, ya que la correlación de Pearson es de 0,307. La media de calorías, grasas y acidez Dornic de las LH que provienen de los centros recolectores fue 617 ± 116 , $2,95 \pm 1,19$ y $3,37 \pm 0,81$, el de las LH que provienen del centro de lactancia materna del BLH fue 622 ± 100 , 3 ± 1 y $3,48 \pm 0,87$ y de las LH de domicilio fue 629 ± 115 , $3,07 \pm 1,17$ y $3,95 \pm 0,77$ respectivamente. Por otra parte se concluye que el método de congelación seguido de pasteurización es el más adecuado para la conservación de la leche humana.