



SELECCIÓN DE LECHE HUMANA



Lic. Susana Miralles

Banco de Leche Humana de Mendoza

Hospital L. Lagomaggiore

La leche humana recibida y almacenada en el Banco de Leche, cuando sea procesada, luego del deshielo y previo al tratamiento térmico de pasteurización tendrá una etapa de selección y clasificación

SELECCIÓN Y CLASIFICACIÓN

```
graph TD; A([SELECCIÓN Y CLASIFICACIÓN]) --> B[PROPIEDADES FÍSICAS]; A --> C[PROPIEDADES QUÍMICAS]; B --> B1[COLOR]; B --> B2[OLOR]; B --> B3[PRESENCIA DE SUCIEDADES]; C --> C1[ACIDEZ]; C --> C2[CREMATOCRITO];
```

PROPIEDADES FÍSICAS

- ↪ COLOR
- ↪ OLOR
- ↪ PRESENCIA DE SUCIEDADES

PROPIEDADES QUÍMICAS

- ↪ ACIDEZ
- ↪ CREMATOCRITO

SELECCIÓN Y CLASIFICACIÓN

ANÁLISIS FÍSICOS

Olor

Rancio
Jabón
Huevo podrido
Ácidos
Desagradables

Color

Rosado
Rojizo
amarronado

Suciedad

Presencia

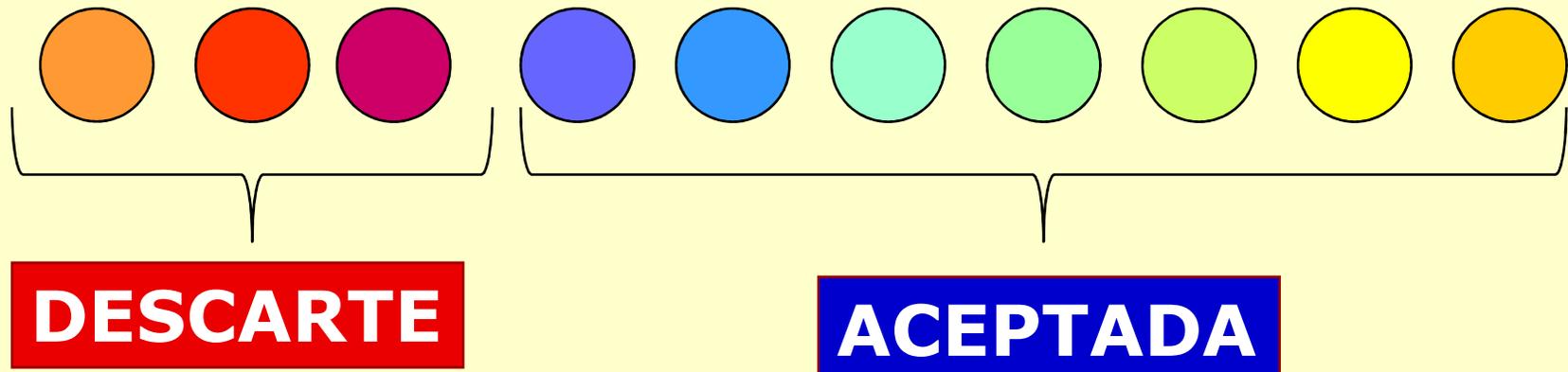
FILTRADO

Según el
tipo de
suciedad

DESCARTE

COLOR

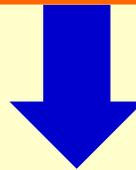
El color de la leche humana resulta de la presencia de sus constituyentes



SUCIEDADES

Los diferentes tipos de suciedades pueden ser muy variadas: pelusas, plásticos de la tapa, partículas y descamaciones de la areola, entre otras

Descamaciones de la areola, muy frecuentes en las leches calostrales



FILTRADO

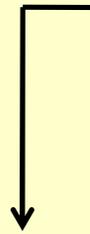
SUCIEDADES

**Leche cruda
Previo al filtrado**

**Leche cruda
Después de filtrar**

**Recuento de aerobios mesófilos totales
Recuento de coliformes totales
Recuento de mohos y levaduras**

**Leche
pasteurizada**



SUCIEDADES

Recuento de mohos y levaduras:

- ✓ Ausencia en todas las leches evaluadas antes y después del filtrado**
- ✓ El mismo resultado se mantuvo en las leches pasteurizadas**

SUCIEDADES

Recuento de aerobias mesófilas:

- ✓ **Después del filtrado presentaba un 40% menos de UFC/mL que antes de filtrar.**
- ✓ **Luego del pasteurizado el recuento fue igual que las leches que no contenían suciedades**
- ✓ **Ausencia de coliformes totales en todas las muestras evaluadas**

ANÁLISIS QUÍMICO

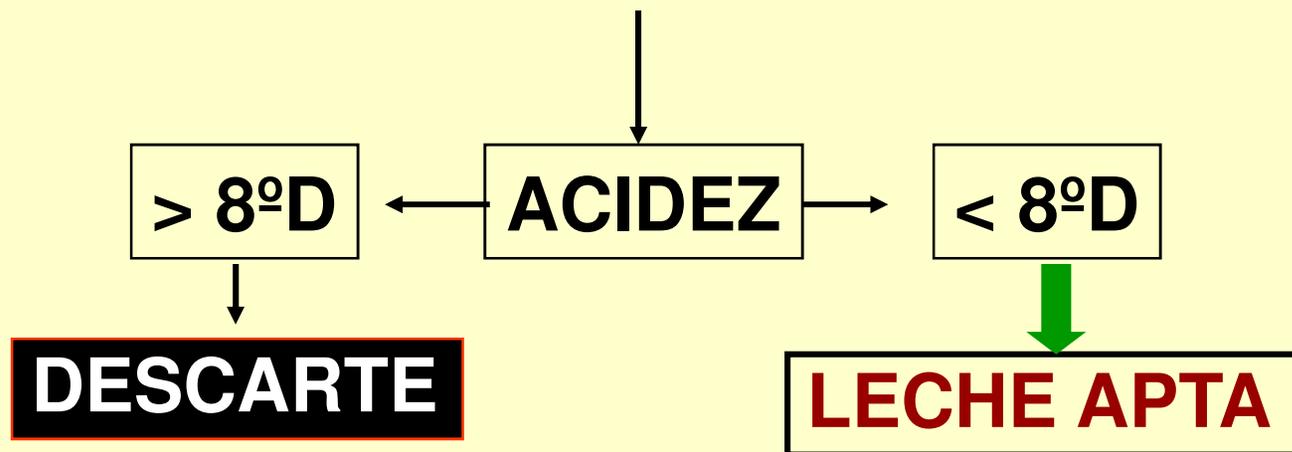
ACIDEZ Titulación con hidróxido de sodio 0,11 N (N/9) en presencia de fenolftaleína como indicador hasta alcanzar el cambio de color



Permite evaluar las alteraciones ocurridas en la leche humana cruda.

ACIDEZ (Grados Dornic)

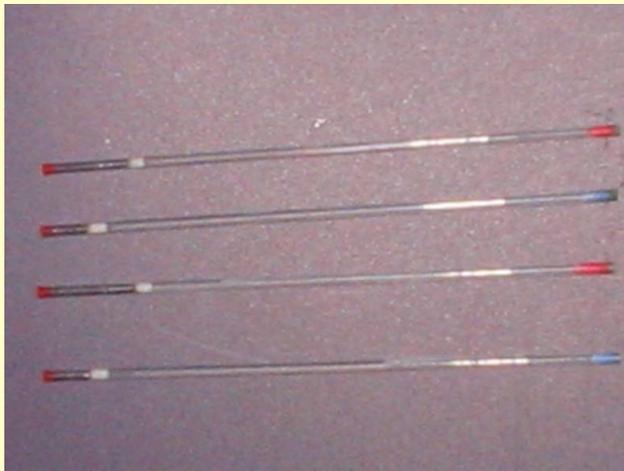
ANÁLISIS QUÍMICO



ANÁLISIS QUÍMICO

CREMATOCRITO

Se basa en determinar el tenor graso (%) de la leche a través de la centrifugación de una alícuota de la misma



ANÁLISIS QUÍMICO

EN LECHE HUMANA DESGRASADA

PREVIO AL
DESGRASADO

DESPUÉS DEL
DESGRASADO

CREMATOCRITO

La leche humana desgrasada para la alimentación de pacientes con quilotorax debe tener menos de 0,5% de grasas