

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

CARRERA:

NUTRICION EN EL EMBARAZO

MATERIA:

NUTRICION EN EL EMBARAZO

TEMA:

CARACTERISTICAS DE LA LECHE MATERNA

ALUMNO:

PUI RAMIREZ MANSENG

LUGAR:

TAPACHULA DE CORDOBA Y ORDOÑEZ, CHIAPAS

16 DE OCTUBRE DEL 2020



50 oligosacáridos que constituyen el 1.2% de la leche entre los que se encuentran: glucosa, galactosa y otros

presenta un aumento del contenido de lactosa, grasas, calorías y vitaminas hidrosolubles

o tiene el 87% de agua; 2.9g/100 ml. de grasa; 5.5g/100ml de lactosa y 2.3g/100 ml

entre el cuarto y el décimo día postparto

color amarillento dado

partir del décimo día con un volumen promedio diario de 700 a 800 ml

el 88 a 90%

El principal azúcar es la lactosa

La leche materna transfiere inmunoglobulinas (IgA secretora) y otros anticuerpos específicos que confieren protección al niño

Leche de transición

Calostro

Leche madura

Agua

ETAPAS DE LA LECHE HUMANA

Leche materna

Carbohidratos

7.3 gramos/100 ml del total de componentes de la

vaciamiento gástrico de la leche materna se realiza en 90 minutos

Lípidos

Proporciona el 30 a 55% de kilocalorías

Triglicéridos, fosfolípidos y colesterol

factores de protección encontrados en leche humana son Humorales y Celulares.

Minerales y elementos traza

Proteínas

Inmunoglobulinas: existen más de 30 componentes que han sido identificados

Calcio/fósforo

Vitaminas

1 g/100 ml., constituyen el 0.9% de la leche, el mayor porcentaje corresponde a caseína (40%) y el 60% restante a proteínas del suero: lisozima, lactoalbúmina, lactoferrina

La inmunoglobulina más importante que se encuentra en suero humano es IgG, la IgA sólo constituye una quinta parte

Hierro

contiene todas las vitaminas.

La IgG e IgM se encuentran en concentraciones menores y proporcionan protección contra bacterias y virus

Zinc

Fluor

selenio

