



LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

NUTRICIÓN EN EL EMBARAZO Y LACTANCIA

INFOGRAFÍA → CUALIDADES DE LA LECHE MATERNA.

DOCENTE: LAURA BLASI PINEDA

ALUMNA: XOCHITL PÉREZ PASCUAL

CUARTO CUATRIMESTRE

GRUPO "A"

TAPACHULA CHIAPAS

16/10/2020

Cualidades de la leche materna

Calostro

Color amarillento debido a la presencia de beta-carotenos

densidad alta (1040-1060) que lo hace espeso.

2.9g/100 ml. de grasa

87% de agua

2.3g/ 100 ml. de proteínas proporcionando 58 Kcal/100 ml.



pH: 7.45

Concentración de sodio: 48mg/ 100 ml, al día

5.5g/100ml de lactosa

Se produce entre el cuarto y el décimo día postparto.

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

volumen es de 400 a 600 ml/día.

Leche de transición

Disminución en proteínas, inmunoglobulinas y vitaminas liposolubles.



Leche madura

Calcio/fósforo: La relación calcio/fósforo es de 2 a 1 en la leche humana, lo que favorece la absorción del primero (30 y 15 mg/100 ml de calcio y fósforo respectivamente).

Agua: 88 a 90%

Se produce a partir del décimo día.

volumen promedio diario de 700 a 800 ml.

Carbohidratos: 7.3 gramos/100 ml del total de componentes de la leche.

Proteínas: 1 g/100 ml, constituyen el 0.9% de la leche

Flúor: <(0.025 mg/1)

Lípidos: Varía de 3 a 4 gramos/100 ml de los constituyentes de la leche.



BIBLIOGRAFÍA

1. Alian S. Cunningham. Breastfeeding and Health in the 1980's: a global Epidemiologic Review. *Journal of Pediatrics*. 5: 659-666.1991.
2. Alzina V-, Puig M., de Echaniz L. et al. Prostaglandins in Human Milk. *Biol Neonate*. 50:L200.1986.
3. Armond S Goldman. Immunologic system in Human Milk. *J. Pediatr Gastr Nutr*. 5: 343.1986.
4. Armond S. Goldman. The Immune System of Human Milk, Antimicrobial, Antiinflammatory and Immunodulating Properties. *Ped Infect Dis J*. 12: 664-671.1993.
5. Berens H., Romond C-, Neut C. Influence of Breastfeeding on Bifid Flora of the newborns intestine. *Am J Clin Nut*. 33: 2434. 1980.