

---

## LA PASTEURIZACION DE LA LECHE

Creemos oportuno ilustrar al público, aunque sea en forma somera, sobre lo que es la pasteurización de la leche, ya que esta es una de las mayores necesidades de Bogotá.

En la capital de la república no se consume hoy leche en cantidad suficiente, debido a la falta de conocimientos del público en relación con el alto valor alimenticio de ésta, y de sus propiedades como base de la alimentación diaria. Y es indudable que el cuerpo médico se guarda indicar su uso abundante, como pasa en todos los países adelantados del mundo, por los peligros que ofrecen las leches crudas que en la sabana se producen, y por lo malo de la calidad de la leche cuando se hierve.

La leche cruda es la fuente de gran número de enfermedades como la tuberculosis, el tifo, la difteria, y sobre todo la gastro-enteritis de los niños, que alarmantemente diezma la población nuestra, como se observa en las estadísticas demográficas. Y la manera de tratar de evitar estos males ha sido hirviendo la leche; pero con ello, si se consigue su esterilización, también es cierto que se desvirtúa grandemente su calidad, por la muerte de las vitaminas y la transformación de componentes como las albúminas, carbonatos, fosfatos, etc. Esto, aparte de que la leche hervida es un medio más favorable a la vida de los microbios, y por tanto su reinfección en vasijas no esterilizadas es frecuente y a veces grave.

En todo el mundo civilizado se usa hoy la pasteurización de la leche, procedimiento científico y sencillo que libra a ésta de las bacterias y no la desvirtúa en sus propiedades nutritivas. La pasteurización es un simple proceso de filtración, calentamiento súbito y largo a temperatura moderada, y enfriamiento rápido a la temperatura del hielo. La pasteurización no entraña preparación alguna de la leche, ni para agregarle nada, ni para quitarle ninguno de sus componentes naturales. Sólo se filtra, se calienta por treinta minutos a 63 grados, y se enfría rápidamente a 0 grados, embotellándola luego en frascos esterilizados al vapor.

Wing, autoridad mundial en la materia, dice:

“Con la pasteurización mátanse todos los microbios de las fermentaciones ordinarias, y la mayoría de los de las enfermedades infecciosas, inclusive el de la tuberculosis. Siendo el microbio de la tuberculosis el más común en la leche, ésta puede considerarse libre de bacterias cuando se ha pasteurizado”.

Hay necesidad, pues, de inculcar esta enseñanza en el público, para que sepa que tomando leche hervida no está tomando leche, ni mucho menos se está alimentando convenientemente; y que la leche pasteurizada, siendo perfectamente sana, debe ser la base de la alimentación diaria, porque ésto fortalece la raza y evita el raquitismo en los niños y la debilidad y agotamiento en los adultos.

*Gustavo ECHAVARRIA H.*

Ingeniero Agrónomo.

