

O-C1

MODIFICACIÓN DEL PH Y CRECIMIENTO BACTERIANO EN LECHE HUMANA DONADA PASTEURIZADA REFRIGERADA

Sara Vázquez Román ⁽¹⁾, Cristina García Perrín ⁽²⁾, María Dolores Martín Pelegrina ⁽¹⁾, Bárbara Muñoz Amat ⁽¹⁾, Diana Escuder Vieco ⁽¹⁾, Patricia Brañas García ⁽¹⁾, Jaime Martín Conejo ⁽¹⁾, David Lora Pablos ⁽¹⁾.

⁽¹⁾ Hospital Universitario 12 de Octubre, Madrid; ⁽²⁾ Universidad Complutense de Madrid, Madrid.

Antecedentes y objetivos: En la mayoría de los bancos de leche una vez que la leche donada pasteurizada es descongelada para su administración se mantiene refrigerada como máximo 48 horas, al cabo de las cuales, si no ha sido consumida se desecha. Este tiempo no se prolonga por miedo a que se contamine y pierda propiedades sin embargo no hay ningún estudio que muestre cuales son los cambios de la leche pasteurizada refrigerada.

El objetivo de este trabajo fue determinar los cambios que ocurren en el pH y en el recuento bacteriano cuando la leche donada pasteurizada se mantiene durante un tiempo prolongado en refrigeración (hasta 14 días).

Material y métodos: estudio experimental prospectivo. Se analizaron 20 muestras de leche donada pasteurizada. La leche se manipuló en las mismas condiciones que se hace habitualmente en la unidad neonatal, y tras la descongelación se mantuvo refrigerada a 4-6°C en las neveras de la unidad.

De cada muestra se analizó en tiempo cero el pH. Posteriormente y durante 14 días, cada día se analizó el pH y se cultivaron 10 µl de leche en medio de cultivo agar sangre y 10 µl en agar McConkey, ambas placas se incubaron 48 horas en un ambiente aeróbico a 37°C.

Resultados: se observó un aumento del pH de la leche, pH medio al inicio 7,41(± 0,07) y 7,71 (± 0,16) al cabo de los 14 días con una diferencia significativa (p=0,047). Este incremento es significativo desde el inicio del estudio. Todas las muestras fueron estériles en todas las determinaciones salvo una en la que creció un B Flexus.

Conclusiones: cuando se mantiene refrigerada la leche donada pasteurizada . se alcaliniza, probablemente debido a cambios en la solubilidad del producto fosfo-calcio secundarios a la pasteurización y la posterior refrigeración de la leche. Además, si se manipula en las condiciones adecuadas no se contamina