

LA VIGILANCIA SANITARIA DE LA LLET I LA MORTALITAT INFANTIL

Pel Dr. J. VIDAL

No pot negar-se que una defectuosa alimentació, és causa de desnutriment i origen de malalties diverses la gravetat de les quals posa sovint en perill la vida dels infants. I si ens cal referir-nos a la primera infància, trobarem que un dels factors més importants de la mortalitat és el consum de llet en condicions higièniques deplorables.

Analitzem d'una manera esquemàtica les acusacions que podem formular a una llet dolenta. Deixant de banda les llets desnatades i aigualides, que pel nostre objecte tenen un valor reduït, ens trobem amb llets de dos tipus ben definits: Llets tòxiques i llets infectants.

Les llets tòxiques en provocar trastorns d'ordre físico-químic, donen un síndrome autonòmic que pot no tenir conseqüències immediates, però que generalment és la iniciació d'un **procés** infectiu, per les condicions favorables a una contaminació, amb què resta el budell després d'una intoxicació. I les llets poden ésser tòxiques per dos mecanismes: Per una alimentació irracional del bestiar productor, en quin cas les llets, tot conservant llur aspecte normal i no descobrint l'anàlisi **químic** més acurat cap modificació en els components de la mateixa, donen als infants un verí perillosíssim, puix solament ells actuen de reactius prou sensibles per a evidenciar-nos les males condicions de les substàncies que nodreixen les vaques.

L'altre mecanisme és més corrent; em refereixo a les tòxiques per les contaminacions microbianes abundants i persistents. Un dels dogmes més coneguts i practicats és l'esterilització de la llet pel calor. Per aquest procediment destruïm la vida dels

gèrmens, d'una manera més o menys absoluta segons la temperatura esmerçada però no sempre anulem l'acció de les substàncies elaborades pels microbis, i que resten disoltes a la llet, puix no totes les toxines són suficientment làbils per a ésser destruïdes amb temperatures que correntment oscillen entre 65° i 100°.

Tenim, doncs, dos orígens de substàncies tòxiques que poden estar presents a la llet. Una d'origen microbià i un altre de font alimentícia, però els dos tenen capacitat per a actuar com a causa morbosa.

Llet infectant. La llet és inoculada de microbis per dues fonts també diverses.

Per un cantó sabem que hi han malalties de les famelles lleteres que són transmissibles a l'home i quin mitjà de difusió és la llet. La tuberculosi i la febre de Malta principalment. Les dades etiològiques ens diuen que les tuberculosis dels infants (preferentment les intestinals), són imputables al bacil de Koch tipus bovi. Històries clíniques perfectament demostratives, evidencien l'origen bovi de moltes tuberculosis de la infància. La difusió de la febre de Malta tothom sap que és funció de la llet de cabra i vaca, encara que respecte a aquesta malaltia, les criatures no semblen pas massa sensibles.

Per altre costat, la llet que és un mitjà de cultiu excel·lent, transporta i multiplica fins a xifres fantàstiques, els gèrmens que hi són dipositats. Així un convescent o portador de diftèrics, tífics, estreptococs o disenteric, o un tuberculós amb esputs bacilífers, pot semblar la llet que manipula, i escampar la mort d'una manera inconscient. Ultra això, uns atuells incuriosament netejats, mantenen una contaminació abundantíssima de colis preferentment. I si hi afegim les substàncies excrementícies de la vaca que cauen a la llet mentre és munyida, hom tindrà un quadre de les múltiples causes d'infecció a què la llet està subjecte.

I avui ja ningú dubta que les diarrees infantils que tantes víctimes ocasionen, són d'origen microbià, però supeditades a una alimentació higiènicament defectuosa. I ara digueu-me si fins a l'any, la llet no és l'aliment exclusiu dels infants? I si això és cert, cal convenir que la llet és la causa principal de l'esmentada malaltia.

Quina ha d'ésser la nostra actuació en aquest problema tan important de la lluita contra la mortalitat infantil? La solució més simplista, consistiria en netejar la llet, esterilitzant-la pel

procediment que sigui. Però ja hem dit abans que la purificació en aquestes condicions és d'una eficàcia molt relativa. Altrament, la llet, sotmesa a les manipulacions que comporta una pasteurització racional, és modificada profundament en la seva constitució físico-químico; el que vol dir perdre definitivament la fèsonia característica de la llet, i per tant una bona part de les condicions nutritives que tenia en ésser elaborada per la glàndula mamària. Publicacions i experiències recents, semblen demostrar que el procediment Stassano, tot depurant la llet de microbis, no modifica les seves caraterístiques particulars. Adhuc suposant l'existència d'una tècnica perfecta, l'higienista no pot conformar-se amb netejar una cosa bruta, sinó que deu tenir com a norma de les seves aspiracions, aconseguir una llet neta de microbis fins als límits que li permeten les dificultats humanament ultrapassables. Els estudis de contaminació microbiana, fets al nostre Laboratori Municipal, posen de manifest amb una eloqüència atterradora, la pèsima qualitat de les llets que trobem al mercat de Barcelona. I aquest producte recollit sense miraments d'unes vaques no vigilades; transportada per un sistema deficient i primitiu, i conservada a temperatura quasi sempre superiors a 10 graus, arriba al consumidor un moment abans d'amatonar-se si no hi han posat un antisèptic.

Doncs bé; aquestes llets no poden regenerar-se de cap manera. I no solament no milloren, sinó que la seva depuració és únicament momentània, si no són refredades enèrgicament i conservades a baixes temperatures. La pasteurització i fins i tot l'ebullició, no destrueixen completament els gèrmens de la llet, i llavors els que resten, lliures de la concurrència vital dels altres mirobis, es reproduïxen amb més llibertat. Es per aquest mecanisme com s'expliquen les fermentacions alcalines de les llets pasteuritzades. Si això no fos prou, hi ha qui sosté que les llets intensament contaminades contenen peptones, albumoses i altres productes intermitjos no ben definits, causants de diverses alteracions pancreàtiques, desordres del metabolisme i diarrea.

No tinc la pretensió de suposar que la salut de la mainada es pot resoldre definitivament amb una policia sanitària de la llet, però crec fermament que l'obtenció de llet sana és un factor no despreciable, en la creuada contra la mortalitat infantil. Aquestes raons que la lògica ens inspira, són avalades per les estadístiques internacionals de mortalitat per gastro-enteritis, als infants. Les xifres més baixes corresponen als països on la

llet és rigurosament controlada, estats, on naturalment, la higiene és una cosa seriosa.

Conclusió. La higienització de llet és un problema que cal resoldre amb la col·laboració cordial del metge i el veterinari, començant per una intensa campanya de propaganda sanitària, a fi de fer comprendre la necessitat de tractar la llet amb tots els miraments, modificant tècniques primitives, fins aconseguir la possibilitat d'obtenir llet amb totes les garanties per a ésser consumida crua.