

MONTREAL-MEDICAL

VOL. VII

MONTRÉAL, 15 AVRIL 1907

No 2

DE L'ALLAITEMENT DES ENFANTS PRIVÉS DU LAIT DE FEMME

PAR M. LE DOCTEUR RAOUL MASSON

(Suite du dernier numéro)

Pasteurisation :

La pasteurisation consiste à porter le lait vers 75° à 80° pendant 20 ou 30 minutes.

Cette température détruit les microbes pathogènes et les enzymes du lait, mais les ferments et les germes de la caseïne y survivent, ce qui fait que le lait ainsi préparé ne peut se conserver longtemps. Il faut de plus que le refroidissement se fasse très rapidement, car autrement en revenant vers une température de 30° à 40° degrés les microbes non détruits récupéreront une nouvelle vigueur et reprendront leurs fonctions nocives.

L'ébullition.

Le lait bout à 101°C. mais monte vers 75°C., et se recouvre d'une couche de caseïne solidifiée (frangipanc) qu'il faut briser à plusieurs reprises pour obtenir l'ébullition véritable.

Beaucoup de personnes ignorent ce détail et se contentent de faire monter le lait quand on leur conseille de le faire bouillir, ceci explique un grand nombre d'accidents gastriques attribués au lait bouilli.

Il est évident qu'un lait qui a bouilli 4 à 5 minutes est privé de ferments lactiques et de microbes pathogènes, mais comme pour le lait pasteurisé les ferments de la caseïne qui n'ont pas été détruits empêchent la conservation.

Comme moyen de purification l'ébullition est un bon procédé si on l'applique aussitôt après la traite et si l'on consomme le lait dans la journée; mais pour du lait de 24, 36, 48 heures comme celui que nous avons, l'ébullition n'est pas un moyen infaillible pour donner un lait absolument stérile.

CHAUFFAGE AU BAIN MARIE A 100°.

Pour parer aux modifications et altérations que font subir au lait, la stérilisation, l'ébullition et la pasteurisation on a pensé à porter le lait à 100° pendant une période assez longue.

(1) *Communication à la Société Médicale de Montréal, Séance du 5 Février 1907*