

**Una buena leche : leche condensada "La Lechera" preparada siguiendo las más rigurosas medidas de asepsia / Nestlé's Milk Products Inc.**

**Contributors**

Nestlé's Milk Products

**Publication/Creation**

[1942?]

**Persistent URL**

<https://wellcomecollection.org/works/gfuc7sut>

**License and attribution**

Conditions of use: it is possible this item is protected by copyright and/or related rights. You are free to use this item in any way that is permitted by the copyright and related rights legislation that applies to your use. For other uses you need to obtain permission from the rights-holder(s).

**wellcome  
collection**

Wellcome Collection  
183 Euston Road  
London NW1 2BE UK  
T +44 (0)20 7611 8722  
E [library@wellcomecollection.org](mailto:library@wellcomecollection.org)  
<https://wellcomecollection.org>

# Una buena leche

La leche es el alimento que más fácilmente se altera y el que más directamente influye en la salud; por ello, al prescribir leche para niños o enfermos, y aún para las necesidades de su propio hogar, asegúrese que obtiene Calidad, Pureza y Uniformidad.



Leche Condensada

## “La Lechera”

PREPARADA SIGUIENDO LAS MAS RIGUROSAS MEDIDAS DE ASEPSIA

## *El Dr. Generoso A. Schiafone*

*Docente Libre de Clínica Pediátrica y Puericultura, Médico del Hospital de Niños de Buenos Aires, en su trabajo titulado "La Leche Condensada en la Sobrealimentación", dice:*

"Por su sistema de elaboración, la leche condensada azucarada posee una serie de ventajas. Entre ellas que la leche originaria es obtenida de vacas sanas, extraída en condiciones higiénicas seguras, controlada cuidadosamente, lo que asegura una calidad superior de la misma. Las albúminas de la leche, en parte por las operaciones efectuadas y también por la cocción con el azúcar, tienen transformaciones favorables para su asimilación normal y sin trastornos. Se consigue así dotarla de una digestibilidad mayor que las leches comunes y su coagulación gástrica da coágulos finos y pequeños (Lavaille, Hawk y otros). Mantiene una riqueza vitamínica (vitaminas A, B, C y D) superior a todas las leches modificadas y en las mismas proporciones que la leche fresca (Huma, Lesné, Turpin, Mlle. Dreyfus-See, Vagliano, Bakke, Hawk, Gladstone, Howard, Smith, Lichtenthaler, Blier, Exchaquet, etc.) y el ácido ascórbico parece conservarse mejor que en la leche natural (Obes Polleri, Munilla y Vogelsinger.)"

## *El Dr. R. Teodora Moreno*

*Jefe de la División "Higiene y Laboratorio de Leche" de la Dirección de Maternidad e Infancia de Buenos Aires, en su trabajo titulado "Escasez y Carencia de Leche", dice:*

"La leche condensada resulta el sucedáneo más conveniente de la leche fresca, de la cual se obtiene eliminando una proporción considerable de su contenido de agua por medio de la evaporación al vacío y a baja temperatura. A la vez que se destruye toda contaminación peligrosa, por este procedimiento la leche conserva la integridad de sus valores nutritivos y vitamínicos. La adición de sacarosa acrece su valor calórico y su estabilidad. El envasamiento hermético la resguarda de todo deterioro y contaminación ulterior. Su manipulación es sencilla y económica. La leche íntegra que se emplea en su elaboración, puede ser fácilmente controlada respecto a su composición y calidad, al ser concentrada en el establecimiento donde se industrializa. La reconstitución en leche líquida es sencilla por medio de la simple adición de agua, único componente que se ha sustraído parcialmente en la elaboración, y la leche reconstituída resulta un producto económico, agradable, sano y por sus condiciones nutritivas, en nada inferior a la leche fresca. Se presta perfectamente para la dietética infantil, porque al hacerse la reconstitución se puede darle la concentración que se desea, y ajustar así la proporción de sus componentes a lo que requiere cada niño, según la prescripción médica".



*Si está Vd. interesado en recibir cualquiera de estos trabajos*

SOLICITELOS A:

**COMPAÑÍA NACIONAL DE ALIMENTOS**

Pte. Zayas 104

HABANA

Tel. M-6951