

الباب التاسع

الالبان الجاهزة في تغذية الرضيع

(اللبن المكثف)

يوجد من اللبن المكثف نوعان نوع محلى بالسكر ونوع غير محلى .

(أولا) لبن مكثف محلى بالسكر

طريقة تحضيره : يسخن لبن البقر لدرجة الغليان ثم يكثف في أوعية كبيرة مفرغ هواؤها : وأثناء عملية التبخير يضاف اليه محلول السكر معقما . والتبخير يحدث تحت ضغط قليل وفي درجة حرارة قليلة حتى ينقص مقدار الماء من ٨٧ الى ٢٦ في المائة من لبن البقر .

(مزاياه وعيوبه)

اللبن المكثف طعام مأمون من حيث الميكروبات في المناطق الحارة التي تشبه بلادنا ولكنه يفقد جزءا من الفيتامينات أثناء الغليان ولذلك يجب أن تعوض الفيتامينات وهذا اللبن يفيد في الحالات التي يوجد فيها اضطرابات

معدية من استعمال لبن البقر حيث لا تهضم المواد الزلالية ولكن وجود السكر فيه بمقدار كبير قد يؤدي إلى سوء هضم المواد النشوية في بعض الأحيان فيحدث للطفل انتفاخ ومغص واسهال أخضر ويصير نومه متقطعاً والسكر موجود فيه بنسبة كبيرة اذ فيه ٥٤ جزء سكر و ٩ أجزاء لكل من الزلال والدهن وإذا خففنا اللبن إلى درجة تجعل السكر فيه مماثلاً لذلك في لبن الأم وصلت المواد الدهنية والزلالية إلى درجة قليلة ١ في المائة تقريباً .

وعلى ذلك يجب ألا يعطى اللبن المكثف المحلى كطعام لم طفل السليم ولكنه يفيد كعلاج وقتى في الحالات التى تكون فيها المواد الدهنية والزلالية في لبن البقر غير قابلة للهضم حيث أنه أسهل هضماً وكذلك قد يفيد في تغذية الاطفال المبكر في ولادتهم ولكن اذا استعمل مدة طويلة عرض الطفل الى الكساح ومرض الاسقربوط وجعل بنيته أقل مناعة للعدوى لذلك يجب أن يعطى معه عصير الفواكه وزيت السمك ويكون أكثر فائدة لو أضيف اليه قليل من لبن البقر ليرفع نسبة المواد الدهنية والزلالية فيه .

لويحضر باضافة نصف أوقية لبن إلى أوقيتين ونصف أوقية ماء مغلى
(ثانياً) لبن مكثف غير محلى

طريقة التحضير : يبخر اللبن في أوعية مفرغة من الهواء بدون اضافة سكر ثم تملأ منه الصفائح وتعقم في الاتوكلاف

لمدة ربع ساعة وهو يعيش طويلا بهذه الصفة .

(من اياه و عيوبه)

هو في تعقيقه وهضمه كاللبن المكثف المحلى . ولعدم وجود سكر فيه بنسبة كبيرة يكون أنضل كطعام لا يسبب عسر الهضم ولكن عيبه الوحيد هو أنه اذا فتحت مناعلة فيجب استعمالها في يومها حيث أنه يحرر لو تعرض الى الجو لعدم وجود مواد حافظة فيه .

وعلى العموم هو أحسن من اللبن المكثف المحلى حيث يمكن اضافة السكر المطلوب ولكن يجب اضافة الفيتامينات الى الغذاء وتخفيفه ١ في ٤ و اضافة ملعقة صغيرة من السكر يكون مساويا للبن الام

(بودرة اللبن أو اللبن الجاف)

لاستطيع البنا كثيرا أن تعيش في الاطعمة الجافة وعلى ذلك لا تتحلل ولا تفسد . واللبن المجفف يعيش طويلا بدون أن يتطرق اليه الفساد .

طريقه تحضيره : يجفف لبن البقر بطريقه من الطريقتين الآتيتين : —

(أولا) اما أن يصب اللبن فوق أوعيه وهى تدور وقد رفعت حرارتها الى درجه عاليه بواسطة البخار

فيكون اللبن غشاء خفيفا في ثوان قليلة ثم يكشط
(هضميا) أن يرش اللبن في وعاء مسخن فيقبحر الجزء السائل
ويسقط اللبن كمسحوق جاف الى قاع الوعاء .

مزايا بودرة اللبن {

- (١) سرعه هضمه
- (٢) قلة الحجم بنزع الماء منه يجعله أسهل تقلا
- (٣) وهو اذا عمل باتقان يكون معقما وخاليا من الميكروبات
- (٤) يمكن بقاءه مدة بدون أن يفسد على ذلك يفضل عن
لبن البقر خصوصا في بلادنا الحارة
- (٥) لا يفسد بعد فتح العلبة ولا يسهل تلويثه بالميكروبات
كما يحدث في اللبن المكثف

لماذا تكون بودرة اللبن أسهل هضميا ؟

في أثناء تحضيره يساعد وجود الحرارة وفقد الماء على فصل
السكايزين الى جزئيات صغيرة تبقى في هذه الحالة عند اضافته الماء
اليه لعمله . وهذه الاجزاء الصغيرة لا تتحد في المعدة الطفل فتكون
كتلا كبيرة كما يحدث في لبن البقر الطازج اذا اتحد مع حامض
الكلورودريك والموجود في المعدة وعلى ذلك عندما تكون
الاجزاء منفصلة عن بعضها يمكن العصير المعدة أن يؤثر فيها أكثر
مما لو كانت كتلا كبيرة . ثم بعد انتقالها من المعدة الى الامعاء

وهذه قلوية حيث عمليات الهضم الكبرى نحد أن هذه الجزئيات تهضم بسرعة .

هذا ولكن بودة اللبن ينقصها الفيتامينات فلا ينسى استعمال زيت السمك وعصير البرتقال .

وقد استعمل (بونامور) بودة اللبن في تغذية ستة وخمسين طفلا لمدة طويلة ووجد أنها ذات فتمع في الأطنال المرضى الذين لم يستطيعوا هضم اللبن من أى نوع آخر فاستطاعوا هضمه في هذا اللبن الجاف . ويوجد في الاسواق أنواع كثيرة منها ولكنها تنقسم إلى قسمين قسم اذا مزج بالماء شابه لبن البقر والقسم الثانى شابه لبن الام وسنتكلم عن كل منها على حدة القسم الاول من بودة اللبن التى تشبه لبن البقر عند تحضيرها ويشمل :

جلاكسو (Glaxo) ؛ قشدة

كاواندجيت (Cow & gate) ؛ قشدة

امبروسيا (Ambrosia) قشدة كاملة

هوموجن (Homogen) قشدة كاملة

وهذه الاطعمة بعد تحضيرها اذا اعطيت للطفل تكون كابن البقر بدون تحوير وعلى ذلك يكون الطفل عرضة لعسر الهضم . تحضير هذه الانواع : تذاب ملعقة صغيرة في أوقية من الماء الساخن وهذه تساوى أوقية من لبن البقر الحقيقى وعلى ذلك

فليس هذا اللبن مشابهاً للبن الأم . وننصح إذا استعمل للاطفال في الشهرين الاوليين من حياتهم أن يخفف الناتج بنسبة جزء من إلى جزء من الماء حتى لا يحدث عسر هضم للطفل .

ويحسب المقدار اللازم مثل حسابنا للطفل الذى يرضع من من الثدي اى بمقدار أوقيتين ونصف أوقية لكل رطل من وزنه . وعلى ذلك يساوى أوقيتين ونصف أوقية من اللبن الحضر لكل رطل أى أن الطفل يحتاج الى ماعقتين صغيرتين ونصف معلقة مذابة في الماء لكل رطل من وزنه ويضاف السكر بمقدار مستوى معلقة صغيرة لكل رطل أيضا ويعطى زيت السمك وعصير التفواكه مع استعماله

القسم الثانى من هذه الانواع

Lactogen

لاكتوجين

Allenbury No.1 & No.2. النبرى غرة او غرة ٢

Humanised Trufood

هيا يزد تروقود

وغيرها ومزج هذه بالماء يكون انما يشبه لبن الام ولكن

هذه الانواع األى من القسم الاول

التحضير: معلقة صغيرة فى أوقية ماء ساخن يساوى أوقيتين

ونصف أوقية لكل رطل من الوزن فمثلا طفل وزنه تسعة أرطال

يحتاج الى ٩ فى ١ ٢ معلقة من البوردة فى اليوم يساوى ٢٢

ملعقة

ولا يضاف سكر إليه ولكن يعطى عصير البرتقال وزيت السمك من الشهر الثانى كالمعتاد

الاطعمة النشوية

ميلينزفود (Mellinfood)

بنجرزفود (Benger,sfood)

النبرى ماتد فود نمرة ٣ (Allenbury Maltedfood3)

جلا كسو ملتد فود (Glaxo MaltedFood)

هذه المستحضرات تحوى كمية كبيرة من المستحضرات النشوية وعلى ذلك فهي لا تنفع الاطفال الا بعد الشهر السادس كتمم لغذائهم ولا يمكن أن تقوم هذه الاطعمة مقام اللبن . وطعام بنجر يساعد على هضم اللبن الذى يخلط معه . أما طعام ميلنر فهو يفيد اذا كان عند الطفل امساك فيكون مسهلا . ولا تخلو هذه الاطعمة من أن تحدث عسر هضم فضلا عن غلائها ويجب الا ينسى مع استعمالها أيضا زيت السمك وعصير البرتقال وعلى العموم فهي غير ضرورية مادام اللبن العادى موجودا
