

الباب التاسع

الالبان الجاهزة في تغذية الرضيع

(اللبن المكثف)

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

(أولا) لبن مكثف محلي بالسكر

طريقة تحضيره : يسخن لبن البقر لدرجة الغليان ثم يكثف في أوعية كبيرة مفرغ هو أوها : وأثناء عملية التبخير يضاف إليه محلول السكر معهما . والتبخير يحدث تحت ضغط قابل 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 إذ 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 لمطفل السليم ولكنه يفيد كعلاج وقتي في الحالات التي 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 إذا استعمل مدة طويلة عرض الطفل إلى الكساح ومرض الاستقربوط وجعل بنيته أقل مناعة للعدوى لذلك يجب أن يعطى معه عصير الفواكه وزيت السمك ويكون أكثر فائدة لو أضيف إليه قليل من لبن البقر ليرفع نسبة المواد الدهنية والزلالية فيه .

لو يحضر باضافة نصف أوقية لبن إلى أوقيتين ونصف أوقية ماء مغلي
(ثانياً) لبن مكثف غير محلى

طريقة تحضيره : 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 تعقيمه وهضمه كاللبن المكثف المحلى . ولعدم وجود سكر فيه بنسبة كبيرة يكون أفضل كطعام لا يسبب عسر الهضم ولكن عيبه الوحيد هو أنه اذا فتحت منبعلبة فيجب استعمالها في يومها حيث أنه يمرر 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 البيا 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 وهي تدور وقد رفعت حرارتها الى درجه عاليه بواسطة البخار

فيكون اللبن غشاء خفيفا في ثوان قليلة ثم يكشط
(هضميا) أن يرش اللبن في رعاء 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
السكازيين الى جزئيات صغيرة تبقى في هذه الحالة عند اضافته الماء
اليه لعمله . وهذه الاجزاء الصغيرة لا تتحد في معدة 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 بوردرة اللبن ينقصها الفيتامينات فلا ينسى استعمال زيت السمك وعصير البرتقال .

وقد استعمل (بونامور) بوردرة 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 بوردرة اللبن التى تشبه لبن البقر عند تحضيرها ويشمل :

جلا كسو (Glaxo) ؛ قشدة

كاواندجيت (Cow & gate) ؛ قشدة

امبروسيا (Ambrosia) قشدة كاملة

هوجن (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 فى أوقية من الماء الساخن وهذه تساوى أوقية من لبن البقر الحقيقى وعلى ذلك

فليس هذا اللبن مشابهاً للبن الأم . وتصح 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 الذي يرضع من من الثدي اى بمقدار أوقيتين ونصف أوقية لكل رطل من وزنه . وعلى ذلك يساوى أوقيتين ونصف أوقية من اللبن المحض 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 نغرة او نغرة ٢

Humanised Trufood

هيما يزد ترو فود

وغيرها ومزج هذه بالماء يكون ابنا يشبه لبن الام ولكن هذه الانواع اشلى 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 ١

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

الاطعمة النشوية

(Mellinfood) ميلينزفود

(Benger, sfood) بنجرزفود

(Allenbury Malted food 3) النبري ماتد فود نمرة ٣

(Glaxo Malted Food) جلا كسو ملتد فود

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 ميلينز 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
