

Barriales, Viviana N.¹; Sturla, Mario A.¹; Martín, Carla E.¹; Fogar, Ricardo A.¹; Romero, Mara C.^{1,2}
1 Universidad Nacional del Chaco Austral - Laboratorio de Industrias Alimentarias II – 2 CONICET
e-mail: vivianab@uncaus.edu.ar

1. INTRODUCCIÓN

La principal función de sus lípidos presentes en la leche materna (LM) es la de aportar energía en los lactantes, ya que especialmente, los ácidos grasos libres y los triacilgliceroles son de fácil asimilación y rápidamente metabolizadas por los infantes.

2. OBJETIVO

Determinar el contenido graso y la composición de lípidos de leche materna donada por madres que asistían al Centro de Lactancia Materna de la UME y también provenientes de Centros Asistenciales de Salud (CAPS) de la ciudad de Presidencia Roque Sáenz Peña, Chaco.

3. METODOLOGÍA

Extracción de leche con procedimientos estandarizados, higiénica y controlada, anónima

Envasado y conservación (-18°C)

Separación de la fracción lipídica (centrífuga/4.000 rpm)

Cromatografía gaseosa (perfil lipídico)



4. RESULTADOS

- El tenor graso obtenido en las muestras fue de **6,19%**, **5,68%** y **4,49%** siendo la variación en el contenido graso de las muestras atribuible a la alimentación de las madres.
- Los ácidos grasos (AG) mayoritarios fueron **oleico** (33,2%), **palmítico** (24,8%), y **linoleico** n6 (16%), presentando además pequeñas cantidades de butírico, cáprico, mirístico, alfa linolénico y EPA.
- Actualmente se continúan recolectando muestras para continuar los estudios correspondientes.

Cromatografía en capa fina (fracciones)



Revelado de placas



Identificación de fracciones

