

“hombre” ejemplar, que abrigó tales sentimientos hacia nuestra Academia, no morirá con el homenaje que esta noche le rendimos, llenos de respeto y veneración. El nombre de don Santiago Ramón Cajal será conservado por nosotros con el fervor más acendrado, y su memoria gloriosa será guardada siempre, como inapreciable tesoro, por la Academia Nacional de Medicina de México.

Una Falsificación Desconocida en la Crema

Por el Prof. Juan Manuel Noriega¹

La crema o porción rica en grasa que se separa de la leche por el reposo, por la turbinación o la centrifugación, constituye un alimento, además de muy agradable al gusto, muy nutritivo y de los más ricos en grasa, si no es el más rico en esa materia. El Reglamento de Alimentos y Bebidas del Departamento de Salubridad, le ha fijado como mínimo en grasa, el 30%, llamando media crema a la que contiene sólo 20%. Aunque contiene todos los elementos de la leche, es, sin embargo, muy pobre en lactosa, albuminoides, etc., y sólo rica en mantequilla.

Los autores franceses le fijan como composición tipo, la siguiente:

Grasa	33.50%
Caseína	2.70%
Lactosa	3.10%
Cenizas	0.70%

Entre nosotros, según lo dispuesto para la leche por el Departamento de Salubridad, deberá tener la siguiente composición:

Grasa	30.00%
Caseína	3.00%
Lactosa	4.50%
Cenizas	0.30%

La grasa que contenga debe ser precisamente mantequilla. Pero como la crema es un alimento que se solicita mucho, por las cualidades

1 Leído en la sesión del 20 de febrero de 1935.

antes dichas, era de temerse que el fraude pusiera sus ojos en dicho alimento y el producto se adulterara o se falsificara, y, en efecto, aunque de este producto poco se solicita el análisis, porque el público ha dado como sentado que su origen es la leche y que este producto no es falsificado o adulterado, con sorpresa me encontré que, habiendo solicitado una persona el análisis de una muestra de crema, que dicho sea de paso, era más espesa que la ordinariamente conocida, pero de buen aspecto, homogénea, blanda, de buen olor y no desagradable al gusto; sometida al análisis resultó contener lo siguiente:

Lactosa	2.30%
Agua	55.00%
Parafina	17.60%
Sebo y mantequilla	4.40%
Caseína y no valorado	20.70%

Aislada la parte que pudiera considerarse como grasa de leche o mantequilla, por la manera de obtenerse en la secuela de operaciones analíticas, se le encontraron los caracteres y composición siguientes:

Densidad	0.880 a 50° C.
Indice de refracción	47 a 40° C.
" " saponificación	35
Punto de fusión	30° C.
Indice de acidez	0.32%
" " ácidos grasos volátiles .	3.20
Parte no saponificable	80.00%
Sebo y mantequilla	20.00%

La porción no saponificable se carbonizó tratándola disuelta en alcohol amílico, por ácido sulfúrico; dió olor especial al quemarse directamente y presentó los caracteres todos de la parafina y por tal debe tenerse. Como se dijo, existe en la crema examinada en una proporción de 17%, que es excesiva, y si 1% no sería admisible, menos aún lo es el 17%.

Me ha parecido de importancia hacer conocido este fraude por los médicos, porque si la parafina líquida está en la actualidad empleándose con buen éxito como laxante y con aprobación unánime del cuerpo médico, no así la parafina sólida, que sin aventurar por mi parte que sea nociva, sí digo que es desconocido su efecto sobre el aparato digestivo y es fama que dulces que se cubrían con una capa delgada

de parafina, fueron prohibidos y pasaban como inconvenientes para los niños en especial.

Es indispensable para darse cuenta de este fraude, estar sobre aviso, pues en el análisis ordinario puede pasar desapercibido, ya que la parafina se mezcla con las grasas y fundidas se estiman volumétricamente en el butirómetro, y es precisamente por lo que presento esta nota, para que se tenga noticia de una nueva industria fraudulenta, pues aun en el supuesto de que fuera inofensiva para la salud, siempre será un fraude adulterar un alimento y mayor es falsificarlo.

En el referido producto analizado se encontró mezcla de sebo y mantequilla, que se valoraron conjuntamente por no ser posible su separación y muy laboriosa una separación imperfecta y sólo de los ácidos grasos.

Es la crema de la leche un excelente alimento, pues su poder energético por ciento es de 311 calorías repartidas como sigue:

Mantequilla	279
Caseína	14
Lactosa	18

Los españoles tienen como sinónimos nata y crema; pero debemos distinguirlos, pues la nata resulta del cocimiento de la leche, por coagulación de una parte de las albúminas conservando grasa y demás componentes, y la crema es únicamente la parte rica en grasa que por el reposo se separa de la leche a causa de la menor densidad de la grasa respecto al suero lácteo.

Debe ser blanca, de olor especial, consistencia espesa, de tal manera que escurra en grueso chorro, pero quedando en gran parte adherida al recipiente de donde se vierte y sin ser tan flúido que escurra fácilmente en chorro delgado que escurra por una cafetera, ni tan espeso que se asemeje a una pomada blanda como la que me ha ocupado; por eso más debe llamarse leche concentrada que crema, lo que los americanos usan para su café; en la crema nuestra el chorro no pasa por tubos de corto diámetro y sólo escurre de un recipiente abierto a otro, y si se maneja con cuchara, más de la mitad queda en la cuchara. Distinta también es la crema del jocoque, que es resultado de especial fermentación láctea.

Muy usada es entre nosotros la crema propiamente dicha; unas

veces se obtiene a domicilio y otras se busca en el comercio. Bien sabido es que la leche constituye un excelente medio de cultivo para las bacterias, que se multiplican en ella prodigiosamente, y que la Salubridad ha fijado un máximo de 500,000 para la leche antes de pasteurizarse y 50,000 después de esta operación como límites de tolerancia; pero es el caso que para preparar la crema se abandona la leche a descubierto y de un día al otro a la temperatura ordinaria; por tanto, debe encontrarse con una cantidad prodigiosa de bacterias que se habrán multiplicado durante la fabricación, pero peor es aún el caso de la crema del comercio, que se expende en los mercados en recipientes descubiertos, de amplia superficie, o en ollas mal tapadas con hojas de maíz. Creo por esto que tratándose de este alimento, por una parte conviene dar consejos a quienes fabriquen la crema: que deben cubrir los recipientes, usar leche pasteurizada y refrigerador durante el reposo de la leche para impedir la exagerada multiplicación de las bacterias, y que después de separada la crema la conserven bien cubierta y refrigerada; en cuanto a los expendedores que, fabricándola con las mismas precauciones, no la tengan expuesta al aire libre ni a los polvos de los mercados, que usen refrigeradores, y si la expenden en envases de poca capacidad, los cubran convenientemente y también los tengan refrigerados. Por último, que no se tenga este alimento como no adulterable, pues el caso indicado nos hace prever otras varias sofisticaciones.



La Guayaba en Algunos Padecimientos Intestinales

Por el Dr. Manuel Escontría¹

Nunca puede decirse que en un asunto científico se ha llegado a escribir la última palabra. Cada adelanto, grande o pequeño que se haga, es sólo un escalón que subimos hacia esa meta tan ansiada y nunca lograda; y cada nuevo avance trae siempre aparejadas nuevas dudas, nuevas incógnitas que ansiamos resolver. Por eso se tiene que ser tan cauto en las afirmaciones, pero no por ello desmayar en el camino que se emprende. Cuántas veces hemos presenciado el espectáculo de sabios de verdadero mérito y gran relieve, que han tenido que

¹ Leído en la sesión del 27 de mayo de 1935.