

El problema de

La llet és un aliment d'un valor nutritiu extraordinari. El consum de la mateixa és de gran utilitat sempre; i és indispensable en les primeres edats de la vida de tots els éssers pertanyents a la família dels mamífers, entre els quals compta l'ésser humà. Però aquest aliment és tan fàcilment alterable, que el consum d'una llet sana crea molts problemes sanitaris.

Les adulteracions de la llet consisteixen especialment en l'aiguallament de la mateixa i en el descremat. Però aquestes adulteracions, fetes per productors egoistes i venedors desaprensius, portarien únicament en si una disminució del valor nutritiu de la llet que no implicaria cap perill greu, si no fos que les manipulacions que comporten, contribueixen a contaminar la llet amb molts microbis que es reproduïxen extraordinàriament, i són causa d'alteracions en la composició de la mateixa, que poden produir greus malalties.

La llet és un bon medi de cultiu, per molts microbis que en ella germinen. D'aquests microbis, uns són inofensius i altres molt patògens. Es troben naturalment en la llet, o poden provenir d'una vaca malalta (tuberculosi, febre de Malta, etc.); d'una infecció de les mamelles de dit animal (microbis de la supuració); de brutícia dels estables o de les mans del que munyeix; de les males condicions higièniques dels recipients on es recull, etc., etc.

Veiem, doncs, com una llet recent munyida, crua, pot estar infectada, pot produir greus malalties, i, en conseqüència: no tenint en la pràctica una seguretat de l'estat sanitari de la vaca o de la cabra productora, ni de la nefedat com ha estat recollida, cal desaconsellar el consum de llet crua; no essent cap garantia la d'aquelles vaques — que guarden especialment algunes lleteries — destinades a malalts.

Quan la llet porta unes hores de munyida, els microbis inicials, dels quals hem parlat, i altres gèrmens afegits en successives manipulacions, s'han reproduït en gran escala; per la qual cosa troben immillorables condicions en la llet, que ja hem dit que és un bon medi de cultiu, i en la temperatura que té la llet recent munyida, favorable a la germinació. Aquesta reproducció dels microbis produeix alteracions en la composició química de la llet, que la fan inadequada pel consum, i poden ocasionar trastorns intestinals, ultra el perill d'infeccions greus. Aquestes alteracions químiques d'origen microbià condueixen molts cops a la coagulació de la llet, i això és un avis. Però altres vegades la llet està profundament alterada i no es coagula ni espontàniament ni per la cocció, i això és més perillós.

Les vaqueries podrien evitar aquesta reproducció microbiana refredant ràpidament i intensament la llet després de munyida. D'aquesta manera els gèrmens foren solament els inicials, i la llet es conservaria bé unes hores fins a esperar la pasteurització o l'ebullició. Però això no és possible en les lleteries que no tenen producció pròpia, i reben la llet de fora. Aquesta llet de vaqueries del camp acostuma a portar hores de munyida, els pagesos no tenen gel ni nevera, els gerros s'estan al millor unes hores a la carretera, rebent el sol a l'estiu, fins que el camió els recull per portar-los a la ciutat, on arriba la llet fortament alterada. Si aquesta llet dolenta es bull o es pasteuritza, quedaran eliminades les infeccions, però no les intoxicacions degudes als productes de descomposició.

