



17. ¿cómo
saber que mi

LECHE ESTÁ DESCOMPUESTA?

La leche en buen estado puede variar en color y en aroma, por lo general es blanca, con tintes azulosos, verdosos, amarillentos o de algún otro color, dependiendo de tu alimentación y medicamentos que estés consumiendo. Además, después de un lapso de tiempo podrás observar cómo se separará la grasa del suero, lo cual no significa que esté descompuesta. Para poder reincorporar las grasas basta con agitarla.

La leche materna cuando se descompone tendrá un olor desagradable, agrio, se verá cortada (es decir con grumos) y genera gas. En algunos casos puede liberar gas en el momento de abrir el envase debido a la fermentación. La leche en este estado debe tirarse.