



https://enfamilia.aeped.es/sites/enfamilia.aeped.es/themes/enfamilia/images/enfamilia\_logo\_pdf.png



https://enfamilia.aep



https://enfamilia.aeped.es/sites/en

ped.es/th



## Leches especiales

### ¿Qué son?

Son preparados para lactantes cuya composición es diferente a la de las leches de inicio o de continuación. Solo se utilizan en niños con determinadas enfermedades.

**Siempre** han de ser recomendadas por un pediatra.

### Hidrolizados de proteínas

Se usan en lactantes con [alergia o intolerancia a las proteínas de la leche de vaca](#). En su composición se altera la estructura de las proteínas para que no desencadenen la reacción alérgica; los hidratos de carbono y las grasas pueden tener algunas diferencias con los de las fórmulas habituales. Tienen peor sabor y las receta el pediatra, pues se consideran un medicamento y necesitan, en España, además el visado (sello) de la Inspección Médica para su financiación.

Existen distintos tipos de hidrolizados a utilizar según la enfermedad de base.

### Fórmulas de soja

Muy utilizadas hace unos años, actualmente suelen evitarse en los bebés más pequeños, pues también pueden hacerse alérgicos a la soja. Se utilizan en lactantes de familias que no quieren ingerir proteínas de leche de vaca por motivos éticos o de creencias, como algunas familias vegetarianas. No se recomiendan en menores de 6 meses por el exceso de fitatos, que pueden inhibir la absorción de ciertos minerales, y de fitoestrógenos cuyo efecto hormonal no está bien establecido.

### Fórmulas antirregurgitación

Llevan un espesante que evita las regurgitaciones (echar leche por la boca) pero no evitan el reflujo, esto es, la salida del contenido del estómago hacia el esófago y la boca. Su composición no es la de una leche de inicio

□□□□□□□□ Su uso indiscriminado ha generado problemas, por lo que siempre debe ser indicada su utilización por un pediatra y solo debe ser usada en ciertos casos.

### Fórmulas sin lactosa

La lactosa es el hidrato de carbono de la leche materna y facilita la absorción del calcio. Para su digestión se necesita una enzima intestinal llamada lactasa, que no existe en pacientes con intolerancia a la lactosa. Este tipo de leches están indicadas en casos de intolerancia a la lactosa, ya sea de causa primaria (genética) o secundaria a problemas digestivos como diarreas, enfermedad celiaca, etc.

Artículo publicado el 10-4-2013, revisado por última vez el 3-11-2023

**La información ofrecida en En Familia no debe usarse como sustituta de la relación con su pediatra, quien, en función de las circunstancias individuales de cada niño o adolescente, puede indicar recomendaciones diferentes a las generales aquí señaladas.**

Este texto, perteneciente a la [Asociación Española de Pediatría](#), está disponible bajo la [licencia Reconocimiento-NoComercial-CompartirIgual 3.0 España](#).

**Más referencias sobre el tema e información sobre los autores en:**

<https://enfamilia.aeped.es/vida-sana/leches-especiales>