

De chocolate y galletas

Paloma Ruiz Vega*

Desde Barcelona en fecha de 9 de julio de 1884, el gaditano Antonio Subirá remite a la Real Academia de Medicina y Cirugía de Cádiz las fórmulas de dos medicamentos de su elaboración, el chocolate y las galletas de lacto-fosfato, carbonato y fluoruro cálcicos yodados, pretendiendo que la Ilustre Corporación acredite las propiedades de sus componentes mediante la química fisiológica, y recomiende su aplicación en terapéutica.

Subirá expone que los componentes de las galletas y el chocolate se encuentran en el organismo; así, el ácido láctico se encuentra en el jugo gástrico, músculos, sangre, saliva, sudor, cerebro y en ciertos órganos glandulares como el hígado, bazo, timo, tiroides y páncreas; el lacto-fosfato de cal se encuentra en la sangre y los órganos, formándose en el estómago por la acción del jugo gástrico sobre el fosfato de cal de los alimentos. El carbonato cálcico existe en el esqueleto humano, carne muscular, suero de la sangre y otros órganos y humores. El fluoruro cálcico es parte integrante de los huesos, cartílagos y tendones, encontrándose en la leche de mujer, alimento indispensable en nuestra primera edad, y formando la base principal del esmalte dentario y de algunos humores.

El chocolate osteógeno está elaborado con cacao de Caracas y azúcar de primera clase, y contiene un poco de vainilla para darle aroma, pues de otro modo sería indigesto. El cacao de Caracas contiene como elementos principales en 100 partes: 52 partes de manteca de cacao, 20 de albúmina, 2 de teobromina, 6 de una goma ácida y de una materia muy amarga, 13 partes de celulosa y de leño, 4 de sustancias minerales, 10 de almidón y 11 de agua.

El azúcar es materia hidrocarbonada cuyo papel es fundamental en la nutrición.



COMENTA EN www.elfarmacutico.es

©Thinkstock

Según esta composición química, se deduce que el chocolate es un alimento respiratorio termógeno.

Cada pastilla de chocolate osteógeno contiene aproximadamente:

- 2 cg de ácido láctico.
- 40 cg de fosfato tribásico cálcico.
- 20 cg de carbonato cálcico.
- 8 cg de fluoruro cálcico.
- 2 cg de yodo puro.

Las galletas osteógenas contienen un principio feculento muy alimenticio y digerible, que se transforma en dextrina y en glucosa en el proceso de la digestión. Contienen, además, manteca de vaca de superior calidad, alimento sano y agradable, y azúcar con vainilla.

Cada galleta contiene aproximadamente:

- 2 cg de ácido láctico.
- 10 cg de fosfato tribásico cálcico.
- 6 cg de carbonato cálcico.
- 2 cg de fluoruro cálcico.
- 5 mg de yodo puro.

Las galletas se presentan bajo la forma farmacéutica de confitura, por lo que son especialmente útiles para los niños.

Las operaciones farmacéuticas realizadas en su laboratorio garantizan la conservación, exacta dosificación y fácil asimilación.

El chocolate y galletas son reconstituyentes químicos integrales de fácil digestión que permiten un tratamiento continuado, «obrando radicalmente en la osteomalacia, el raquitismo, las escrófulas, en las convalecencias. ●

*Miembro de AEFLA. Académica de la Real Academia de Medicina y Cirugía de Cádiz, Sección de Historia de la Farmacia. Académica de la Real Academia de San Dionisio de Ciencias, Letras y Artes de Jerez de la Frontera (Cádiz). Académica de la Real Academia de Medicina de Catalunya.