



**Nombre de alumno: Fernando Gpe.  
Rojas Ortiz**

**Nombre del profesor: Mvz. Luis  
Gerardo perez**

**Nombre del trabajo: cuadro  
cinoptico**

**Materia: Zootecnia de bovinos**

**Grado: 6to cuatrimestre**

**Grupo: B**

Comitán de Domínguez Chiapas a 29 de Julio de 2020.

# bovinos

calostro

el sistema inmune de la ternera al nacer es inmaduro e incapaz de producir suficientes inmunoglobulinas para combatir infecciones

el intestino delgado de la ternera recién posee la capacidad de absorber moléculas grandes intactas, como Ig y otras proteínas, solamente durante las primeras 24 hrs de vida

congelado

el calostro puede ser refrigerado por una semana que la concentración de inmunoglobulinas decline

al hacerlo, debe asegurarse que la temperatura del refrigerador esté entre 1-2 grados centígrados para reducir el crecimiento bacteriano

si se comienza a mostrar señales de estragado, su calidad disminuirá, por lo cual no se recomienda guardarlo por mucho tiempo

si lo requiere, es mejor congelarlo pues puede durar hasta un año sin descomposición significativa de las inmunoglobulinas

fermentado

su suero de leche, un subproducto de la industria quesera, tiene lactosa y proteína de alto valor biológico y gran potencial como alimento para rumiantes

el suero de leche no pasteurizado puede ser preservado por fermentación con lactobacilos y que el suero fermentado puede ser usado para alimentar becerros en sustitución parcial de leche