

Cuadro sinóptico



- Materia: zootecnia de bovinos
- Docente: Luis Gerardo Pérez Vázquez
- Licenciatura: MVZ
- Cuatrimestre: 6to
- Nombre del alumno: David Morales Sánchez

31/07/2020

Calostro

Importancia del calostro

La ternera al nacimiento no posee la capacidad de producir suficientes IG

El calostro contiene linfocitos T y B, neutrófilos, macrófagos, etc.

Después del nacimiento el calostro es la primera fuente de nutrientes.

Inmunoglobulinas en el Calostro

Son transferidas desde el torrente sanguíneo de la madre

3 tipos de Ig a saber: G, M y A.

Las IgG, IgA y IgM típicamente contabilizan aproximadamente 85%, 5% y 7% del total de Ig en el calostro

Absorción del calostro

Las proteínas no se desdoblán y no se utilizan como alimento, llegan sin alteración al intestino delgado, específicamente el íleon.

recién nacido recibe una transfusión masiva de inmunoglobulinas maternas

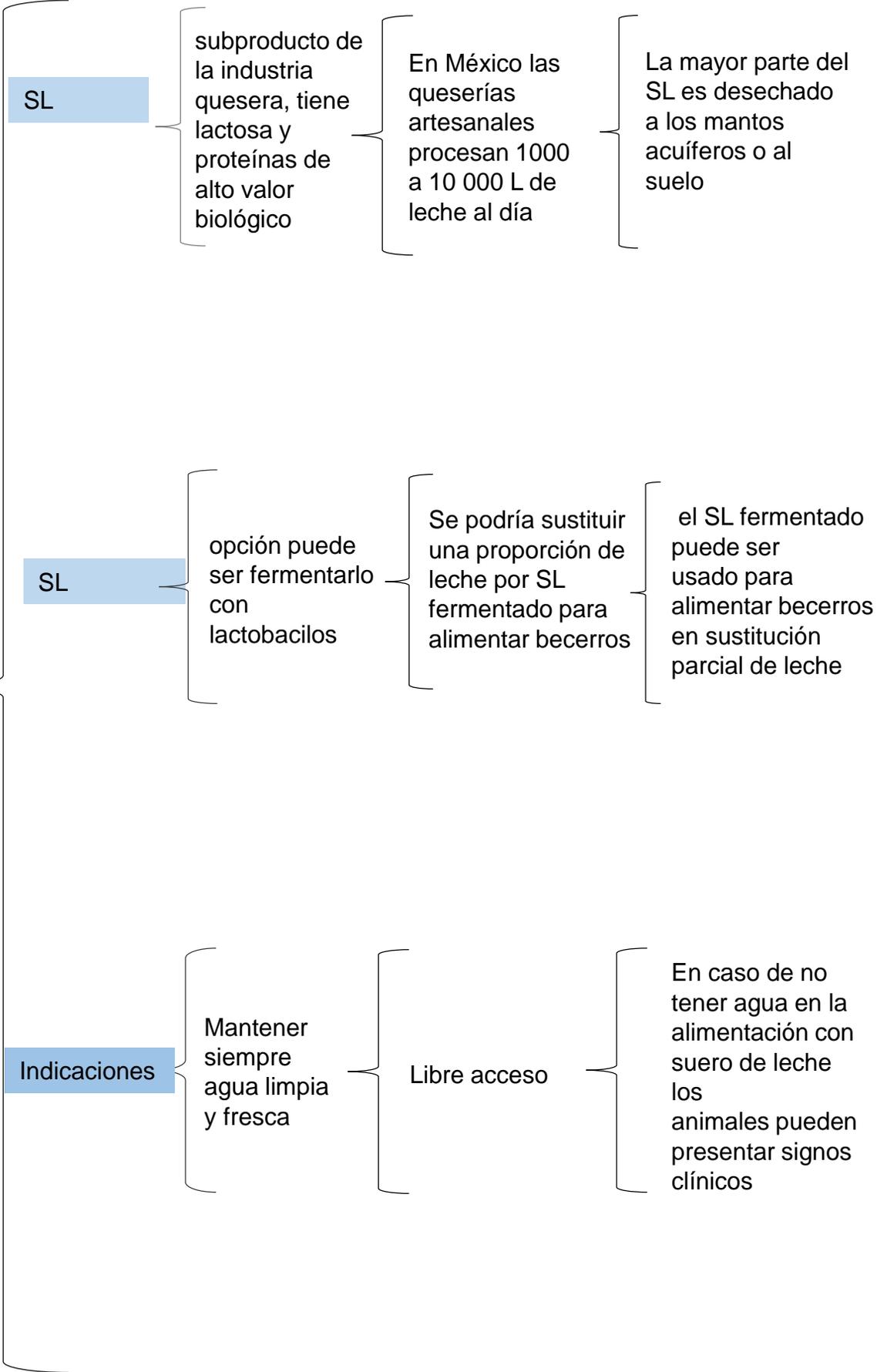
La máxima permeabilidad del intestino es inmediatamente después del nacimiento

Pasteurización del Calostro

patógenos que pueden estar presentes en el calostro

Mycobacterium avium spp. paratuberculosis, Salmonella spp., Mycoplasma spp., Listeria monocytogens, Campylobacter spp

La pasteurización del calostro en las fincas presenta una medida de control para reducir o eliminar la transferencia de patógenos



SL

subproducto de la industria quesera, tiene lactosa y proteínas de alto valor biológico

En México las queserías artesanales procesan 1000 a 10 000 L de leche al día

La mayor parte del SL es desechado a los mantos acuíferos o al suelo

SL

opción puede ser fermentarlo con lactobacilos

Se podría sustituir una proporción de leche por SL fermentado para alimentar becerros

el SL fermentado puede ser usado para alimentar becerros en sustitución parcial de leche

Fermentado

Indicaciones

Mantener siempre agua limpia y fresca

Libre acceso

En caso de no tener agua en la alimentación con suero de leche los animales pueden presentar signos clínicos

Congelado

Refrigerado

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

Temperatura: 1-2 °C para reducir el crecimiento bacteriano.

Si comienza a mostrar señales de estarse agriando, su calidad disminuye, por lo cual no se recomienda guardarlo por mucho tiempo.

Congelado

puede durar hasta un año sin descomposición significativa de las inmunoglobulinas

Se puede congelar en botellas de 1 o 2 litros o en bolsas de 1/4 de litro Ziploc

La temperatura no debe estar por encima de los -20°

Descongelamiento

La mejor forma de hacerlo es usando agua tibia y no caliente al baño maría

temperatura inferior a los 50°C y dejarlo durante unos minutos.

hay que retirar el líquido que ya se ha derretido para evitar sobrecalentamiento