



Nombre de alumno: Lucero Jiménez Fulgencio

Nombre del profesor: MVZ. Luis Gerardo Pérez

Nombre del trabajo: cuadro sinóptico

Materia: Zootecnia de bovinos

Grado: 6.º

Grupo: F

Comitán de Domínguez Chiapas a 29 de julio de 2020

Calostro, congelado y fermentado

Calostro

El sistema inmune del ternero no posee capacidad de producir suficientes inmunoglobulinas

capacidad de producir suficientes inmunoglobulinas

contiene linfocitos T y B, neutrófilos, macrófagos

factores de crecimiento y hormonas como la insulina y el cortisol.

Factores de crecimiento

la etapa de lactancia

la estimulación del desarrollo del tracto gastrointestinal y otros sistemas de la recién nacida

- ✓ Vitaminas y minerales
- ✓ grandes cantidades de inmunoglobulinas

3 tipos de IG

IgG, IgA y IgM

85%, 5% y 7% del total de Ig en el calostro

absorción del calostro

- 1.- permeabilidad del intestino es inmediatamente después del nacimiento
- 2.- disminuye rápidamente, durante las primeras 24 horas. Aproximadamente

Congelado

- una semana antes que la concentración de inmunoglobulinas decline
- T entre 1-2 °C para reducir el crecimiento bacteriano

Congelado y fermentado

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

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

puede llevar 4 horas, 8 horas

el SL no pasteurizada fermentado con lactobacilos usado en la alimentación de becerros es una práctica no documentada

El SL no pasteurizada puede ser preservado por fermentación con lactobacilos

