

Nombre de alumno: Samantha Guillen Pohlenz

Nombre del profesor: Luis Gerardo Pérez

Nombre del trabajo: Cuadro sinóptico

Materia: Zootecnia Bovinos

Grado: 6to

Grupo: B

Calostro

- Calostro

- Composición

- Inmunoglobulinas
- Linfocitos T y B
- Neutrófilos, macrófagos
- Cortisol
- Factor de crecimiento

- Importancia

- Formación de una barrera de defensas funcional
- Ayuda a la maduración del tracto gastrointestinal
- Aporta nutrientes vitales

- Efecto en becerros

- Sistema inmune

- Al nacimiento es inmaduro e incapaz de producir Igs para combatir infecciones
- No tienen inmunidad humoral adecuada
- Dependen de la transferencia pasiva de Igs maternas

- TGI

- Al nacer, el TGI no posee la capacidad de absorción de moléculas grandes
- El intestino permanece "abierto" para recibir completas las Igs
- La absorción correcta de lo enlistado solo durará las 1ras 24 hrs

- Inmunoglobulinas

- Fundamentales

- IgG es la más presente en un 85%
- IgA es la menos presente en un 5%
- IgM la segunda menos presente en un 7%

Calostro
congelado

- Refrigerado

- Puede ser refrigerado por una semana
- La temperatura del refrigerador debe estar entre 1-2 grados centígrados
- Señales de agrietado son malas noticias

- Congelado

- Mejor opción para conservar
- Dura hasta un año antes de descomponerse
- Se congela en botellas de 1 – 2 litros. Deben colocarse acostados
- La temperatura debe estar por encima de los -20 grados centígrados
- Puede llevar de 4 hasta 12 hrs el proceso

- Descongelamiento

- Proceso complejo
- Mal elaborado puede desnaturalizar las lgs
- Para comenzar debe colocarse la botella en agua tibia NO caliente
- Es tardado y no debemos acelerarlo con más calor

Fermenta
do

- Suero de leche (SL)

- Subproducto de la industria quesera
- Contiene lactosa y proteínas de alto valor biológico
- Se ha utilizado lactobacilos en leche y sustitutos de leche con resultados benéficos.

- SL no fermentado

- Puede ser preservado por fermentación con lactobacilos
- Así que lo mejor es elegir SI fermentarlos

- Características químicas y microbiológicas del SL

- Acidez de 2.14 %
- pH de 5.6
- Proteínas 2.19 %
- Grasas 0.46 %
- Sólidos totales 7.09 %