



PASIÓN POR EDUCAR

**Nombre de alumno:** francisco Jiménez  
López

**Nombre del profesor:** Luis Gerardo Pérez  
Vázquez

**Nombre del trabajo:** cuadro sinóptico

**Materia:** Zootecnia de Bovinos

**Grado:** 6to Cuatrimestre

**Grupo:** “B”

La adquisición de Ig a través de la absorción intestinal protege a la ternera de las Enfermedades hasta que su propio sistema inmune llegue a ser completamente funcional.

**Importancia Del Calostro** Ayuden a combatir las infecciones, es especialmente rico en Ig o Anticuerpos, los cuáles proveen a la ternera su protección inmunológica durante las primeras semanas de vida, contiene linfocitos T y B, desarrollo Del tracto gastrointestinal y otros sistemas en la ternera recién nacida, Vitaminas y minerales.

**Inmunoglobulinas En el Calostro y Su Importancia.** El calostro contiene gran cantidad de inmunoglobulinas Transferidas desde el torrente sanguíneo de la madre. **3 tipos de Ig** G, M y A. La mayoría de Ig en el calostro bovino es de la clase G, más específicamente G1. IgG, IgA y IgM típicamente contabilizan aproximadamente 85%, 5% y 7% del total de Ig en el calostro, respectivamente.

**Clases de Inmunoglobulinas.** **Inmunoglobulina G** el principal papel de mecanismo de defensa debido a Anticuerpos. **Inmunoglobulina M** es la principal Ig producida durante la respuesta inmune primaria. **Inmunoglobulina A** la protección del tubo digestivo, vías respiratorias, Aparato genitourinaria, ubre y ojos contra la invasión Microbiana.

**Absorción Del Calostro.** Llega el calostro al tubo digestivo, son absorbidos activamente por las células epiteliales, mediante pinocitosis y atraviesan estas células hasta llegar a los quilíferos, y tal vez a los criptas intestinales, el animal recién nacido recibe una Transfusión masiva de inmunoglobulinas maternas, las proteínas no se Desdoblan y no se utilizan como alimento.

**Pasteurización Del Calostro** Medida de control para reducir o eliminar la transferencia de patógenos presentes en el calostro y la pasteurisacion es importante para evitar cual quier agente y despuesde pasteurizar se alimina Mycoplasma bovis, E. coli, L. monocytogens y Salmonella enteritidis.

**Utilización de calostros**

## Congelado

### Refrigerado

El calostro puede ser refrigerado por una semana antes que la Concentración de inmunoglobulinas declin y que la temperatura del refrigerador esté entre 1-2 °C para reducir el crecimiento bacteriano Como también no se recomienda guardarlo por mucho tiempo

### Congelado.

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 y La temperatura no debe estar por encima de los -20°C. Rotular las Botellas con fecha de obtención con el fin de usar las más antiguas y El Congelamiento levar 4 horas, 8 horas, hemos visto calostros que no se Congelan en 12 horas.

### Descongelamiento.

es usando agua tibia y no caliente al baño maría, con una Temperatura inferior a los 50°C y dejarlo durante unos minutos. Descongelarlo es mucho más complejo porque debemos llevarlo de -20 a 38° y lo queremos llevar rápido

### Suero de leche

Tiene lactosa y proteínas de alto valor biológico, gran potencial como alimento para rumiantes, Por tal motivo, el SL fresco tiene poco uso en la Alimentación de becerros.

### El método

#### Menos costoso

#### De desechar el SL

fermentarlo con lactobacilos, podrían constituir un alimento prebiótico uso de lactobacilos en leche y sustitutos de leche, Se podría sustituir una proporción de leche por SL fermentado para alimentar becerros, El suero de leche no pasteurizada puede ser preservado por Fermentación con lactobacilos.

## Fermentado

### Indicaciones

Mantener siempre agua limpia y fresca a libre acceso En caso de no tener agua en la alimentación con suero de leche los Animales pueden presentar signos clínicos.

Fuente: antología de zootecnia de bovino