

TEMA: CUADRO SINOPTICO

- MATERIA: ZOOTECNIA DE BOVINO
- DOCENTE: **LUIS GERARDO PEREZ VAZQUEZ**
- LICENCIATURA: MEDICINA VETERINARIA Y ZOOTECNIA
- GRADO: 6º
- GRUPO: B
- ALUMNO: **LOPEZ RODRIGUEZ JULIA MARIA**

COMITÁN DE DOMÍNGUEZ CHIAPAS A 29 DE JULIO DEL 2020

# CALOSTRO

Alimento

Una sustancia alta en nutrientes inmunológica que producen todos los mamíferos inmediatamente después del parto.

-Producido por la glándula mamaria durante las primeras 72 horas posparto.

Importancia

-En la estimulación del desarrollo del tracto gastrointestinal y otros sistemas.  
-Primera fuente de nutrientes.

-Es rica en Ig o anticuerpos.  
-Contiene linfocitos T y B, neutrófilo, macrófago  
-Hormonas (insulina y cortisol).  
-Proteínas, grasas y lactosa.

Inmunoglobulinas

Anticuerpos

-IgA.  
-IgG.  
-IgM.

-IgA: Secreciones externas del cuerpo.  
-IgG: Mecanismo de defensa.  
-IgM: Proteínas.

Absorción

Las células epiteliales, mediante pinocitosis y atraviesan estas células hasta llegar a los quilíferos, y tal vez a las criptas intestinales.

Transfusión masiva de inmunoglobulinas maternas.

Pasteurización

Una medida de control para reducir o eliminar la transferencia de patógenos presentes.

-Proviene en la glándula mamaria.  
-En el manejo.

## CONGELACION

### REFRIGERADO

El calostro se puede refrigerar durante una semana

-1 – 2 °C.  
-Reducir el crecimiento bacteriano.

Si se hagea su calidad disminuye.

### COGELADO

Dura hasta un año sin descomposición.

lg.

-Se congela en botellas de 1 o 2 L.  
-en bolsas ¼ de L ziploc.

La temperatura no debe estar por encima de los -20°C.45

### DESCONGELAMIENTO

Es derretir el hielo formando degradar proteínas sin las

Agua tibia y no caliente.

**FERMENTADOS**

Suero de leche (SL) { Subproductos de la industria quesera. { Lactosa  
Proteína

Desechos (SL) { Son desechado en los mantos acuíferos o al suelo. { Prevenir la pérdida potencial de nutrientes. { -Ferméntalo con lactobacilos.  
-Alimentos probióticos.

SL no pasteurizado { Puede ser preservado por fermentación { lactobacilos { Se emplea para la alimentación en becerros.

Indicaciones { -Mantener siempre agua limpia y fresca a libre acceso. { En caso de no tener agua en la alimentación se presentan signos clínicos.