



PASIÓN POR EDUCAR

**Nombre de alumno: Oscar Hernández Sánchez**

**Nombre del profesor: Luis Gerardo Pérez**

**Nombre del trabajo: cuadro sinóptico**

**Materia: Zootecnia de Bovinos**

PASIÓN POR EDUCAR

**Grado: 6to Cuatrimestre**

**Grupo: "B" MVZ**

Comitán de Domínguez Chiapas a 31 de Julio de 2020.

Cuadro sinóptico

Utilización de calostros

Importancia de calostro.

Ayuden a combatir las infecciones, es especialmente rico en Ig o Importancia Anticuerpos, los cuáles proveen a la ternera su protección inmunológica Del Calostro 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.

Clases de inmunoglobinas

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: a protección del tubo digestivo, vías respiratorias, Aparato genitourinaria, ubre y ojos contra la invasión Microbiana.

Congelado

refrigerado

El calostro puede ser refrigerado por una semana antes que la Concentración de inmunoglobulinas declin y que la temperatura del Refrigerado 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 Congelado. 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.

Fermentado

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

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



